

# Denizli Yen Böreği

Toplam 85 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 30 dk

6 kişilik

Orta

~430 kcal

Açılış 6/10

Denizli yen böreği, mısır unlu mayalı hamuru iç yağlayarak kuzu kuyruğuyla rulo sararak fırında pişen yöresel bir börek türüdür.

## Malzemeler

- 4 su bardağı mısır unu
- 1 paket Instant maya
- 2 su bardağı ılık su
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 350 gr Kuzu kuyruğu
- 80 gr (eritilmiş) İç yağ
- 1 adet Soğan
- 1 çay kaşığı Karabiber

## Yapılışı

- Mısır unu, instant maya, ılık su ve tuzu yoğurun. Üzerini örtüp 15-20 dakika mayalandırın. Hamur iki katına çıkacaktır.
- Soğan küp doğrayarak kuzu kuyruğu ile geniş tavada 8 dakika kavurun, karabiberi ekleyip karıştırın.
- Mayalanan hamuru bezelere bölün, her bezeyi ince yufka halinde açın ve üzerine eritilmiş iç yağ sürün.
- Yufkaları kuzu kuyruğu ile gevşek rulo sararak fırın tepsisine yağ kağıdı sererek ruloları aralıklarla yerleştirin.
- 180°C sıcaklığında 25-30 dakika alt üstü altın renk alana kadar pişirin, 10 dakika dinlendirip sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Yufkayı ince açmak böreğin tavada ağırlaşmadan pişmesini sağlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Yoğurt ve domates salatasıyla servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt