

Kışehir İçli Saç Böreği

Toplam 67 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 32 dk

6 kişilik

Orta

~360 kcal

Açılış 16/10

Kışehir içli saç böreği, yoğurtlu hamuru patlıcan, biber, domates ve soğan harcıyla doldurup sacda pişiren yöresel hamur işidir.

Malzemeler

- 4 su bardağı Un
- 0.5 su bardağı Yoğurt
- 1.3 su bardağı Su
- 3 adet Patlıcan
- 2 adet Kuru soğan
- 4 adet Sivri biber
- 3 adet Domates
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 0.3 demet Maydanoz
- 4 yemek kaşığı Sıyık yağ
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

1. Un, yoğurt, su ve tuzun yarısını yavaş yavaş sertlikte hamur yoğurun.
2. Hamuru örtüp 20 dakika dinlendirin, yufka açılırken katlamasın.
3. Soğanı yağda 5 dakika pembeleştirin.
4. Küp doğranmış patlıcan, sivri biber, domates salçası, domates, karabiber ve kalan tuzu ekleyin.
5. Harcı 2 dakika suyunu çekene kadar pişirin, maydanozu ekleyip soğutun.
6. Hamurdan 6 beze açın her yufkayı yarısını patlıcan harcıyla kaplayın.
7. Yufkaları yarıya kapatıp kenarları bastırın.
8. Börekleri kızgın sacda her yüzü 4 dakika beneklenene kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Harcı soğutmadan hamura koymayın yufka 1 slantı ile 1 parçaya 1 masın.

SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak börekleri ayran, domates ve sivri biberle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt