

Konya Mevlana Böreği

Toplam 99 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 37 dk

8 kişilik

Orta

~360 kcal

Açılış 16/10

Mevlana böreği, mayalı hamuru k1yma soğanlı harçla doldurup fırında kızartarak Konya usulü kapalı börektir.

Malzemeler

- 5 su bardağı Un
- 30 gr Yaş maya
- 2 su bardağı ılık su
- 450 gr Dana kıyma
- 2 adet Kuru soğan
- 0.5 demet Maydanoz
- 0.5 su bardağı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı Karabiber
- 1 çay kaşığı Pul biber
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Yaş maya ve ılık suyu 5 dakika bekletip köpürtün.
2. Un, tuzun yarısını ve mayalı suyu yumuşak hamur yoğurun.
3. Hamuru 30 dakika mayalandırın.
4. Kuru soğanı sıvı yağda 15 dakika yumuşatın. Dana kıyma ekleyip 8 dakika kavurun.
5. Maydanoz, karabiber, pul biber ve kalan tuzu kıyma harca katıp soğutun.
6. Hamuru bezelere ayırarak 10 cm x 10 cm boyutunda kareler halinde koyup kapalı yarım ay biçiminde kapatın.
7. Börekleri kalan sıvı yağla yağlayıp 200°C fırında 22-24 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Kıyma harcı soğutup hamura koymak böreğin altını kızılmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Yanında mayran ve domates salatasıyla birlikte servis edin.

Alerjenler

Gluten

