

Açık Ağzı Böreği

Toplam 60 dk

Hazırlama 40 dk · Pişirme 20 dk

8 kişilik

Orta

~274 kcal

Açıklık 5/10

Kayseri'nin açık ağız böreği, ağız kısmı hafif aralık bırakılarak şerhli minik bohçalarla kıyma ile fırınlandığı geleneksel bir hamur işidir.

Malzemeler

Hamur için

- 500 gr Un
- 260 ml Su

İç için

- 280 gr Dana kıyma
- 1 adet Soğan
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 1 çay kaşığı Tuz

Üzeri için

- 40 gr Tereyağı

Yapılışı

- Un ve suyu tuzla yoğurup pürüzsüz hamur hazırlayın.
- Kıymayı ince doğranmış soğan, tuz ve karabiberle karıştırın.
- Hamuru bezelere ayırarak ortasına kıymayı yerleştirin.
- Kenarları kalacak biçimde kapatıp pepsiye dizin, tereyağı sürün.
- Börekleri 200°C fırında 25-30 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Hamuru kapatırken üstte küçük açıklık bırakarak böreğin karakteristik görünümünü korur.

SERVİS ÖNERİSİ

Yanına köpüklü ayranla sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

