

Denizli Yen Böreği

Toplam 58 dk

Hazırlanma 10 dk · Pişirme 18 dk

6 kişilik

Orta

~430 kcal

Denizli yen böreği, elde açılan yufkalarla kıyma ile sarımsaklı tavada kızartılarak pişirilen ve kat kat bir hamur işidir.

Malzemeler

- 4 su bardağı Un
- 350 gr Dana kıyma
- 1 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 3 yemek kaşığı Sıyağ
- 1 çay kaşığı Karabiber
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılışı

- Un, su ve tuzla yumuşak hamur yoğurup 20 dakika dinlendirin.
- Kıyma ve soğan 5 dakika kavurup baharatlandırın.
- Hamur bezelerini ince yufka halinde açın.
- Kıymalı yayı yufkalarla gevşek rulo sarın.
- Börekleri yağlı tavada iki yüzü kızarıncaya kadar 8-10 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Yufkayı ince açmak böreğin tavada ağrılamadan pişmesini sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Yoğurt ve domates salatasıyla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt