

# Konya Mevlana Böreği

Toplam 99 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 24 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 k1yma
- 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 suyla yumuşak hamur yoğurun.
3. Hamuru 30 dakika mayalandırın.
4. Kuru soğanı sıvı yağda 15 dakika yumuşatın. Dana k1yma ekleyip 8 dakika kavurun.
5. Maydanoz, karabiber, pul biber ve kalan tuzu k1yma harca katıp soğutun.
6. Hamuru bezelere ayırarak k1yma harcı koyup kapalı yarı ay biçiminde kapatın.
7. Börekleri kalan sıvı yağla yağlayıp 200°C fırında 22-24 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

K1yma harcı soğutup hamura koymak böreğin altını kızılmasını sağlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Yarı ayran ve domates salatasıyla birlikte servis edin.

## Alerjenler

Gluten

