

Kütahya Tosunum Böreği

Toplam 90 dk Hazırlama 55 dk · Pişirme 35 dk 8 kişilik Zor ~430 kcal

Haşhaş ezmeli, cevizli ve mercimekli içle hazırlanan Kütahya böreği, kat kat açılan hamuruyla doyurucu bir yöresel lezzettir. Fırında kızartılarak servis yapılır, içi yumuşak kalır.

Malzemeler

Hamur için

- 500 gr Un
- 260 ml Su
- 1 çay kaşığı Tuz
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı

İç harç için

- 180 gr Yeşil mercimek
- 1 adet Soğan
- 80 gr Ceviz içi
- 120 gr Haşhaş ezmesi
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 0.5 çay kaşığı Pul biber

Yapılışı

- Un, su, tuz ve zeytinyağıyla yumuşak hamur yoğurun, 30 dakika dinlendirin.
- Yeşil mercimeği yumuşayana kadar haşlayıp süzün.
- Soğanı doğrayıp zeytinyağında kavurun ve mercimekle karıştırın.
- Ceviz, haşhaş ezmesi, karabiber ve pul biberi iç harca ekleyin.
- Hamuru bezelere ayırıp iç harçla yayarak rulo yaparak tepsiye dizin.
- 180°C fırında üzeri kızarana kadar 30-35 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Hamuru dinlendirmek açmayı kolaylaştırır ve böreğin katlarını belirginleştirir.

SERVİS ÖNERİSİ

Yanında ayran ve domates salatasıyla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiř