ENTEKKE BÖREĞİ

1 paket çabuk maya
1 adet kesme şeker
1 çay bardağı su
1 çay bardağı ılık süt
1 adet yumurta
2 çorba kaşığı yoğurt
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
200 gr kıyma
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
Yarım demet maydanoz
Kızartmak için:
Sıvıyağ

Yoğurma kabına ılık su, ılık süt, yumurta, yoğurt, kesme şeker konur ve iyice karıştırılır.
Tuz, unla karıştırılmış maya ve orta sertlikte bir kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur.
Hamurun üzeri kapatılır, en az 45 dakika dinlendirilir.
Bu arada iç hazırlanır; tavaya sıvıyağ ve kıyma bırakılır, kıyma suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur.
Tuz, karabiber ve ince kıyılmış maydanoz ilave edilir, ateşten alınır, soğumaya bırakılır.
Dinlenen hamurdan yarım limon kadar parçalara alınır, parmak uçlarıyla çay tabağı kadar açılır.
Hamurun kenarına kıymalı iç konur ve poğaça gibi kapatılır, kenarına bastırılır.(Arzuya göre kenarı ruletle kesilebilir.)
Tavaya 1 parmak kadar sıvıyağ konur, orta ateşte ısınınca börekler atılır ve iki yüzü altın rengi kızartılır.
Ilık olarak ikram edilir.

Not: Entekke böreği Ankara'ya özgü bir tariftir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1875 | Adı: Entekke Böreği | İndirme tarihi: 09.08.2025 - 02:32