Boşnak Böreği

Süre: 1 Saat 30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 50 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 40 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6-8 Kişilik

Malzemeler:

Hamur İçin:

- 5 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1,5 su bardağı su
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ

İç Harcı İçin:

- 400 gr kıyma
- 2 adet büyük soğan (ince doğranmış)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Üzeri İçin:

- 100 gr tereyağı (eritilmiş)
- 1 çay bardağı sıvı yağ

Kiraz'ın Mutfağı

Ön Hazırlık:

Boşnak böreğinde hamurun içine ayrılan 2 yemek kaşığı yağı, açarken kullanılan tereyağı-sıvı yağ karışımından ayırın. Hamuru altı bezeye bölüp üzeri örtülü 30 dakika dinlendirin; bu sırada harcı hazırlayın.

Servis Önerisi:

Böreği kısa süre dinlendirdikten sonra dilimleyip sıcak veya ılık servis edin. Çıtır yüzey istiyorsanız sıcak böreği sıkıca kapatmayın.

Yapılışı:

1. Hamurun Hazırlanması:

- Unu yoğurma kabına alın ve ortasını havuz gibi açın.
- İçine tuz, su ve hamur için ayrılmış 2 yemek kaşığı sıvı yağı ekleyerek yoğurun.
- Ele yapışmayan, yumuşak kıvamlı bir hamur elde edin.
- Hamuru 6 eşit parçaya bölün, üzerini örtüp 30 dakika dinlendirin.

2. İç Harcın Hazırlanması:

- Kıymayı bir kaba alın.
- İnce doğranmış soğan, tuz ve karabiberi ekleyerek iyice karıştırın.

3. Hamurun Açılması:

- Dinlenen hamurları tezgâha alın.
- Üzeri için ayrılmış yağ karışımından az miktar kullanarak elinizle açın; kenarları eşitçe çekerek mümkün olduğunca ince hale getirin.

4. Böreğin Şekillendirilmesi:

- Açılan hamurun üzerine kalan tereyağı ve sıvı yağ karışımını paylaştırın.
- İç harçtan eşit şekilde serpiştirin.
- Hamuru rulo şeklinde sarın ve kendi etrafında dolayarak yuvarlak bir börek haline getirin.

5. Pişirme:

- Önceden ısıtılmış 180°C fırında böreğin üzeri kızarana kadar, yaklaşık 40 dakika pişirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Bezeleri çekerken tek noktaya yüklenmeyin; yırtılma başlarsa zorlamadan kısa süre dinlendirin. Hamurun altı ve içteki kıymalı harç pişmiş olmalı; yalnız üst rengini esas almayın.

Kiraz'ın Mutfağı