



KIRAZ'IN  
MUTFAĞI



## Boşnak Böreği



**Süre:** 1 Saat 30 Dakika dk

## **Tarif:**

>> **Hazırlık Süresi:** 50 Dakika

>> **Piştirme 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

---

## **Yapılışı:**

### **1. Hamurun Hazırlanması:**

- Unu yoğurma kabına alın ve ortasını havuz gibi açın.
- İçine tuz ve suyu 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.
- Elinizle açarak mümkün olduğunca ince hale getirin.

#### 4. Böreğin Şekillendirilmesi:

- Açılan hamurun üzerine eritilmiş tereyağı ve sıvı yağ karışımını sürün.
- 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.

---

#### Lezzet İpucu: >>

□□ Böreğin daha çıtır olması için pişmeden önce üzerine bir fırça yardımıyla tereyağı sürebilirsiniz. Ayrıca, fırından çıktıktan sonra üzerine temiz bir bez örtüp 5 dakika dinlendirerek daha yumuşak bir doku elde edebilirsiniz.

Kiraz'ın  
Mutfağı