



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