



KIRAZ'IN
MUTFACI



Kıymalı Sac Böreği



Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 30 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 30 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 adet

Malzemeler:

- 3 su bardağı un
- 1 su bardağı su
- 300 g kıyma
- 1 kuru soğan
- 1 yeşil biber
- 2 yemek kaşığı yağ
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar.

Ön Hazırlık:

Un miktarını tek seferde vermek yerine kıvama göre kontrollü ekleyin. Yufkalı tariflerde iç harcı tamamen soğutun; mayalı tariflerde süt ve suyun el yakmayacak ılıkta olmasına dikkat edin.

Servis Önerisi:

Ayran ve yeşillikle servis edin.

Yapılışı:

1. Hamuru hazırlayın:

- Un, su ve tuzu yoğurup dinlendirin.
- Kabin üzerini kapatın ve bekletme işlemini buzdolabında yapın; pişirmeden kısa süre önce çıkararak aşırı soğukluğunun geçmesini bekleyin.

2. Harcı pişirin:

- Kıyma, soğan ve biberi kavurun.



- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

3. Börekleri kapatın:

- Açılan hamura harç koyup yarım ay yapın.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

4. Pişirin:

- Sacda veya tavada iki yüzünü kızartın.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Fırınlanan hamur işlerinde alt ve üst yüzeyin birlikte renk aldığını kontrol edin. Tavada pişenlerde orta ateş kullanın; dışı hızla kızarıp içi hamur kalmamalıdır.

>> **İpucu:** Harcı hamura sıcak koymayın.

Kiraz'ın
Mutfağı