



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Patatesli Milföy Böreği



Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 25 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 12 adet

Malzemeler:

- 6 kare milföy hamuru
- 3 orta boy patates
- 1 kuru soğan
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 1 yumurta sarısı
- 1 yemek kaşığı susam
- Tuz

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, yumurta, susam.

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 veya demli çayla ılık servis edin.

Yapılışı:

1. İç harcı hazırlayın:

- Haşlanmış patatesi ezin ve kavrulmuş soğanla baharatları karıştırın.
- Sürenin sonuna doğru tadıp kıvamını kontrol edin. Süzdükten sonra sudan geçirmeyin; yüzeydeki nişasta sosun daha iyi tutunmasına yardım eder.

2. Hamuru kesin:



- Çözünen milföyleri ikiye bölüp hafifçe açın.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

3. Börekleri kapatın:

- Harcı ortalarına paylaştırıp üçgen biçiminde kapatın ve kenarlarını bastırın.
- Hamurun veya yufkanın kurumaması için çalışmadığınız parçaların üzerini temiz bir bezle örtün.

4. Pişirin:

- Yumurta sarısı ve susam sürüp 200°C fırında kızarana kadar pişirin.
- Pişme süresinin son bölümünde kontrollü ilerleyin. Üst yüzey erken renk alırsa kabı gevşekçe yağlı kağıtla örtün; gerekirse son birkaç dakikada üzerini açın.

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:** Milföyü tamamen yumuşatmadan şekillendirmek katlarının daha iyi kabarmasını sağlar.

Kiraz'ın
Mutfağı