Düyülü Börek

Pirinçli Börek



1 ədəd yumurta
1 su stəkanı qatıq
1 qəhvə fincanı duru yağ
2 qəhvə fincanı su
1 çay qaşığı duz
İçi üçün:
1 ədəd quru soğan
100 qr qıyma
1,5 çay stəkanı düyü
1 çay stəkanı püstə
1 çay qaşığı qara bibər
1 çay qaşığı duz
1 çorba qaşığı kərəyağı
Qızartmaq üçün:
1,5 su stəkanı duru yağ

Əvvəl xəmir hazırlanar; çuxur bir qabın içinə yumurta, qatıq, su və duru yağ qoyular, qarışdırılar.
Üzərinə duz və ələ yapışmayan, sərt konsistensiyada bir xəmir olana qədər un əlavə edərək yoğurular. 30 dəqiqə qədər dinlənməyə buraxılar.
Bu vaxt iç hazırlanar; düyünün üzərinə 2 su stəkanı qədər su qoyular, batıq atəşdə düyü suyu tamamilə çəkənə qədər bişirilər.
İncə qıyılmış soğan kərəyağında çəhrayılaşdırılar. Üzərinə qıyma qatılar və sununu buraxıb çəkənə qədər qovrular.
Qaynadılmış düyü, iri döyülmüş püstə, duz, qara bibər əlavə olunar, qarışdırılar, atəşdən alınar.
Xəmirdən yarım limon qədər parçalar alınar. Unlu zəmində, mərdanə köməyiylə çay qabından bir az kiçik açılar.
Xəmirin yarısına kifayət qədər iç qoyular, digər yarısı üzərinə bağlanılar və kənarlarına yaxşıca basdırılar.
Tavaya yağ qoyular, çox qızmadan istilənincə börekler atılar, iki üzü çəhrayı rəngdə qızardılar.
İsti olaraq xidmətə təqdim edilər.

Qeyd: Düyülü börek Qaziantəp bölgəsinə xas bir xəmir işidir. Börek içinə haspir də əlavə oluna bilər.