



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mûtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

ROZARYO BÖREĞİ



2 dolu çorba kaşığı margarin
2 su bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçerik için;
250 gr. kıyma
7 çorba kaşığı sıvıyağ
1 adet iri kırmızı et biberi
1 adet çarliston biberi
1 avuç kuru üzüm
4 adet taze soğan
1 adet kuru soğan
1 adet haşlanmış yumurta
15 adet yeşil zeytin
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber
Yarım tatlı kaşığı kimyon
Kızartmak için;
3 su bardağı sıvıyağ

- # Bu böreğin ön hazırlığı bir gün önceden yapılır.
- # Yoğurma kabına hamur malzemesi olan; 2 su bardağı ılık su, tuz, margarin ve biraz un konur, iyice karıştırılır.
- # Daha sonra ele yapışmayan orta sertlikte bir hamur elde edene kadar elenmiş un eklenir, özleşene kadar yoğrulur. Hamur bir naylona ya da streçe sarılır, buzdolabına yerleştirilir.
- # İkinci işlem olarak iç malzemesi hazırlanır. Tencereye sıvıya konur, orta ateşte ısınınca ince doğranmış kuru soğan eklenir, şeffaflaşana kadar kavrulur. Üzerine kıyma katılır, suyunu bırakıp çekene kadar pişirilir.
- # İçine tohumları çıkarılmış, ince doğranmış kırmızı et biberi, çarliston biber, ince doğranmış taze soğan eklenir. Çarliston biberi sararana kadar kavrulur.
- # Daha sonra yıkanmış kuru üzüm, tuz, kimyon ve karabiber katılır, birkaç defa çevrilir, ateşten alınır. İç oda ısısında soğuyunca buzdolabına konur.
- # Ertesi günü iç malzemeye haşlanmış, ince kıyılmış yumurta, ince kıyılmış yeşil zeytin katılır, karıştırılır.
- # Hazırlanan hamurdan cevizden biraz büyük parçalar alınır. Unlu zeminde merdaneyle tatlı tabağı büyüklüğünde açılır.
- # Hamurun yarısına yeteri kadar iç konur, boş kısım üzerine katılır, kenarları kıvrılarak bükülür.
- # Hazırlana börekler kızgın yağda iki yüzü pembe renkte kızartılır. Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Rozaryo böreği Arjantin'e has bir hamur işidir.