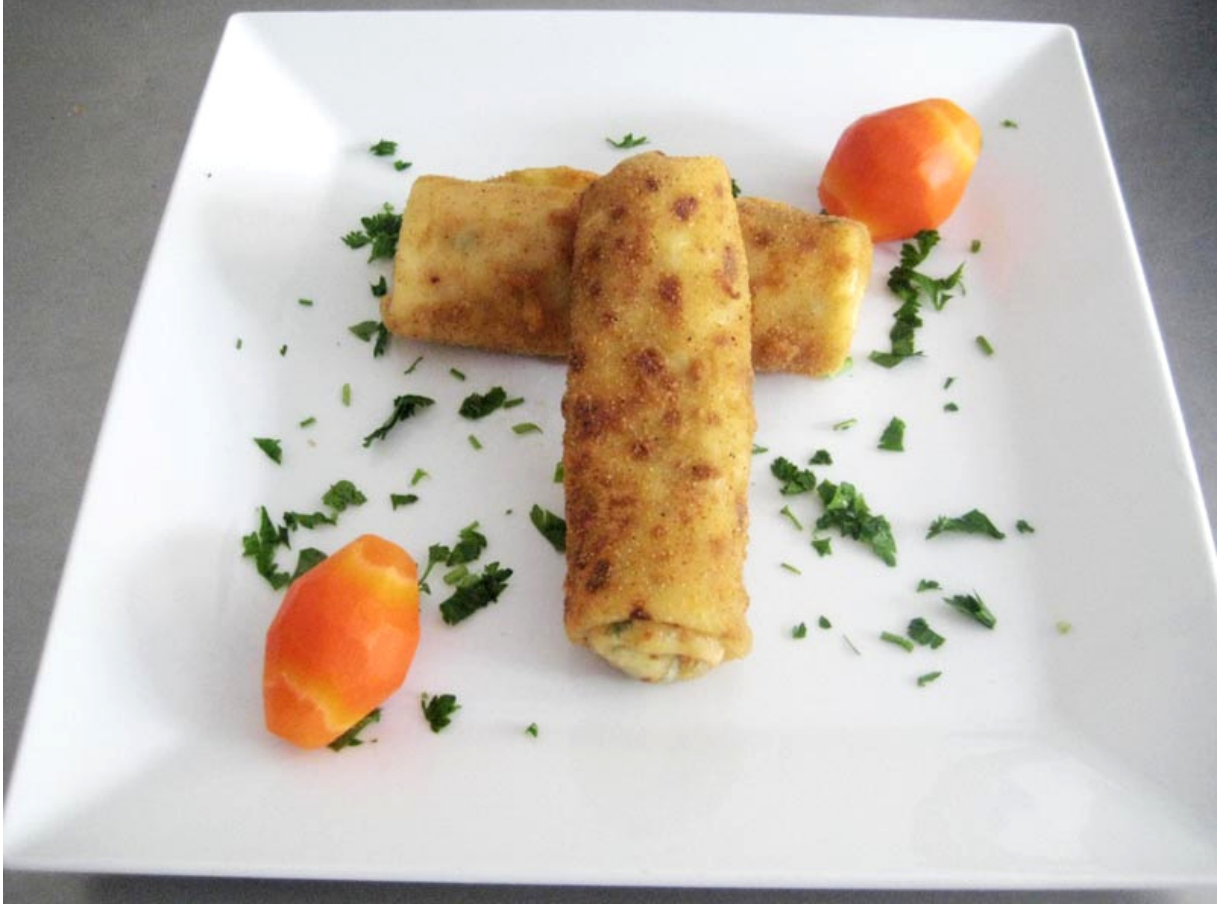


Avcı Böreği



İç Malzemeleri:

1. Dana kıyması (500 gr)
2. Kuru soğan (1 büyük boy)
3. Dereotu (1 demet)
4. Tuz (yarım tatlı kaşığı)
5. Karabiber (1 çay kaşığı)
6. Defne yaprağı (1-2 adet)
7. Sıvıyağ (1 fincan)

Yapılışı/İşlem Basamakları:

1. Soğanları soyup küçük küçük doğrayınız.
2. Dereotunu yıkayıp doğrayınız. Dallarını da kullanabilirsiniz daha ekonomik ve besleyici olur.
3. Bir tavaya yağı koyup kıymaları ilave ediniz.
4. Kıymaları bir tahta spatula ile ezerek toplanmış olan kıymaları tek tek olacak şekilde dağıtınız.
5. Kıymalar biraz pişmeye başlayınca soğanları ilave ediniz.
6. Tavanın kapağını kapatıp 5-10 dakika suyunu çekene kadar pişiriniz.
7. Pişme tamamlanınca tuzunu ve baharatlarını ilave ederek soğumaya bırakınız.

Krep Malzemeleri:

1. Süt (1 litre)
2. Yumurta (2 adet)
3. Buğday unu (2 su bardağı)
4. Tuz (yarım tatlı kaşığı)
5. Sıvı yağ (yarım su bardağı)
6. Su (yarım su bardağı/kreplerin yapışmaması için krep karışımına-hamuruna konacak)

Yapılışı/İşlem Basamakları:

1. Çırpma kabına ölçülü yumurtaları koyup çırpınız.
2. Sütü, unu ve tuz ve suyu ilave edip çırparak boza kıvamında bir hamur elde ediniz.
3. Krep hamurunu hazırladıktan sonra krepleri ocak üzerinde pişirmeye geçiniz.
4. Tavaya çok az sıvı yağ (yarım kaşık) koyup yağı tavanın yüzeyine yayınız.
5. Tavanın büyüklüğüne göre yarım kepçe kadar krem hamuru koyup 2-3 dakika orta ateşte pişiriniz.
6. Bir yüzü pişince krebi sallayarak ters çevirip diğer yüzeyi pişiriniz.
7. Bu şekilde sırayla tüm krepleri pişiniz.
8. Kreplerin içine 1-1,5 yemek kaşığı kıymalı içten koyunuz.
9. Krep yaprağının kenarlarını içe doğru kapatarak sigara böreği/sarma gibi sarınız.
10. Yine bu şekilde sırayla tüm krepleri iç malzemeyle doldurup sarınız.
11. Kreplerin sarılması tamamlandıktan sonra, börekleri kızartma işlemine geçiniz.

Kızartma Malzemeleri:

1. Sıvı yağ (yarım litre)
2. Galeta unu (1 su bardağı)
3. Yumurta (2 adet)

Yapılışı/İşlem Basamakları:

1. Galeta ununu yayvan bir kaba koyunuz.
2. Yumurta sarılarını büyük bir kabta çırpınız. Kap büyük veya yayvan olursa börekleri kolay yumurtadan geçirirsiniz.
3. Börekleri sırayla önce çırpılmış yumurtadan geçirip sonra galeta ununda bulayınız.
4. Derin bir tavaya ölçülü yağı koyup yağı 180 derece kadar ısıtınız.
5. Kızdırılmış yağın içersine 2-3 adet avcı böreği koyup 2-3 dakika kadar kızartınız.
6. Börekleri altın sarısı rengini alana kadar kızartınız.
7. Kızaran yüzeyi çevirerek pişmemiş diğer yüzeyi de pişiriniz.
8. Pişmiş olan avcı böreklerini kevgirle alıp kağıt havlu serilmiş tabağa koyunuz.
9. Geri kalan börekleri de bu şekilde kızartıp pişirmeyi tamamlayınız.
10. Sıcak olarak servis ediniz.
11. Afiyet olsun...

NOT: Bu tür börekler mutlaka bol yağ içersinde pişirilmelidir. Bol yağda kızartılan ürün, hem az yağ çeker hem de böreğin tüm yüzeyi yanmadan eşit pişer, kızarır.

İşlem Basamakların Resimli Anlatımı



Boza kıvamında krep hamurunun hazırlanması.



Börek içinin ocakta pişirilmesi.



Börek içine dereotunun ilave edilmesi.



Krep hamurunun bir kepçe tavaya konuması.



Krep hamurunun pişirilmesi.



Krep hamurunun alt-üst edilmesi.



Pişmiş krep yaprakları.



Krep yapraklarına iç malzemenin konması.



Krep yaprağının sarılması.



İç malzemeyle sarılmış krep yaprakları.