

RECEPT

Börek (6 personen)

INGREDIËNTEN



- 1 blokje gist
- 1,5 theeglas melk
- 1,5 theeglas lauwarm water
- 1 eetlepel suiker
- 2 eetlepels zonnebloemolie
- 1 eetlepel zout (met kop)
- 1 kilo bloem
- 1,5 liter zonnebloemolie
- 500 gram mager rundergehakt
- 2 Turkse zoete pepers
- 1 tomaat
- 1 ui
- 1 klein bosje peterselie
- 1 theelepel witte peper
- 1 theelepel zwarte peper
- 1 theelepel komijnpoeder
- 1 theelepel milde rode pepervlokken (Pul Biber)
- 2 a 3 theelepels zout

BENODIGDHEDEN



- Beslagkom
- Kom voor vlees
- Theedoek
- Deegroller
- Hoge pan

BOODSCHAPPENLIJST



- Gist
- Melk
- Suiker
- Zonnebloemolie
- Zout
- Komijnpoeder
- Bosje peterselie
- 2 Turkse zoete pepers
- 500 gram mager rundergehakt
- milde rode pepervlokken (Pul Biber)
- 1 kilo bloem
- 1 tomaat
- 1 ui
- Witte peper
- Zwarte peper

Meng 1,5 theeglas melk, 1,5 theeglas (lauwwarm) water, 1 eetlepel suiker, 2 eetlepels, 2 eetlepels zonnebloemolie en 1 flinke eetlepel zout samen in een grote beslagkom. Kneed daarna geleidelijk de kilo bloem hier doorheen, totdat het deeg een glad geheel wordt. Laat het deeg dan minimaal 1 uur in de kom rijzen, met een theedoek er overheen.

Snijd de Turkse zoete pepers, de tomaat, de ui en de peterselie heel fijn en meng deze in een schone kom met het gehakt. Voeg dan ook de witte peper, zwarte peper, komijnpoeder, rode pepervlokken en zout toe en kneed het geheel nog eens goed door met de handen. Laat het vlees in de koelkast wachten totdat het deeg klaar is met rijzen.

Als het deeg klaar is met rijzen, dan kun je er ongeveer 20 bolletjes ter grootte van een ei uit rollen. Maak deze bolletjes plat op een keukendoek met een deegroller, tot pannenkoekjes met een diameter van ongeveer 20cm. Haal dan de gehaktmix uit de koelkast en smeer de pannenkoekjes gelijkmatig in met het gehakt. Vouw dan ieder pannenkoekje om tot halve maan en plak de randen goed vast. Als de randen lelijk worden kun je ze eventueel bijwerken met een deegsnijder, maar zorg er te allen tijde voor dat er geen luchtgaatjes in zitten.

Als alle pannenkoekjes tot halve maantje gevouwen zijn neem je een hoge pan die je vult met (minimaal) 1,5 liter zonnebloemolie. Belangrijk is dat de pan voor minimaal 10cm vol staat met olie. Laat de olie goed heet worden, totdat er bubbeltjes in verschijnen en frituur de broodjes hierin gedurende 2 tot 3 minuten. Afhankelijk van de afmetingen van de pan kun je 1 of meerdere 'börek' tegelijk maken. Laat de börek na het frituren even uitlekken op een stuk keukenpapier.

