Konya karışık börek

1 kişilik

Malzemeler

140 g	Buğday unu 1¼ su bardağı
40 g	Esmer un
3 g	Tuz ½ çay kaşığı
1 g	Yaş maya
180 g	Su 1 su bardağı
100 g	Dana kıyma
90 g	Tulum peyniri
3 g	Tuz ½ çay kaşığı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Beyaz ve esmer unu bir kaba alın, hamur için tuzu, mayayı ve suyu ekleyip 5 dakika yoğurun.
   5 dk
2. Hamuru 1 saat dinlendirin, sonra 15-17 cm genişliğinde, 80-85 cm uzunluğunda bir şerit halinde açın.
   1 sa
3. Açtığınız hamurun üzerine kavrulmuş kıymayı, ardından tulum peynirini koyup elinizle bastırın. İç harca tuzu ekleyin. Hamurun kenarlarını iç harcı kapatmayacak şekilde yaklaşık 1 cm kıvırın.
4. Böreği taş fırında ateşe yakın yerde 2 dakika pişirin.
   2 dk
5. Ateşten uzak bir yere alıp 10 dakika yavaş yavaş pişmesini bekleyin. 5-6 eşit parçaya bölüp sıcak servis edin.
   10 dk

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 1621 (Konya Büyükşehir Belediyesi)
tatname.com/tr/tarif/konya-karisik-borek