Leğen böreği

Tarifin tamamı

Malzemeler

500 g	Mısır unu 4¾ su bardağı
619 g	Süt 3 su bardağı
1 kg	Kuzu kuşbaşı
250 g	Don yağı (iç yağı)
118 g	Bulgur 1 su bardağı
110 g	Soğan 1 adet
13,7 g	Zeytinyağı 1 yemek kaşığı

Alerjen

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

Yapılışı

1. Bulguru sıcak suda ıslatın.
2. Eti ve iç yağı küp küp doğrayıp tavada kavurun. Et pişmeye yakınken doğranmış soğanı ekleyin.
3. Soğan pişince bulguru ekleyip 5-6 dakika daha kavurun. Ocağı kapatın ve harcı soğumaya bırakın.
   5 dk
4. Mısır ununu sütle yumuşak bir hamur olacak şekilde yoğurun ve ikiye bölün.
5. Birinci parçayı açıp yağlanmış tepsiye serin, soğuyan harcı üzerine eşit yayın. İkinci parçayı da açıp harcın üstünü kapatın. Yüzeye zeytinyağı sürüp dilimleyin ve fırında altı üstü kızarana kadar 40-45 dakika pişirin. Sıcak servis edin.
   40 dk
   Kaynak fırın sıcaklığını vermiyor.

Son hâli: 4 Kasım 2026
Bircan Kalaycı Durdu, Fatma Emel Budakoğlu, Muğla Yemek Kitabı
tatname.com/tr/tarif/legen-boregi-ktb-mugla