Osmancık ırgat böreği (cevizli-soğanlı)

4 kişilik

Malzemeler

800 g	Buğday unu 7½ su bardağı
400 g	Su 2 su bardağı
20 g	Tuz 1 yemek kaşığı
500 g	Ceviz 5 su bardağı
100 g	Soğan 1 adet
10 g	Tuz ½ yemek kaşığı
276 g	Ayçiçek yağı 1½ su bardağı

Alerjen

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

Yapılışı

1. Un, su ve hamurun tuzunu birleştirip parlak, elastik bir hamur olana kadar yaklaşık 15 dakika yoğurun. Üzerini örtüp 30 dakika dinlendirin.
   15 dk
2. Hamuru 7 eşit bezeye bölün ve her birini oklavayla 20 cm çapında yufka gibi açın.
3. Soğanı ince doğrayın, çekilmiş ceviz ve iç harcın tuzuyla karıştırın.
4. Sacı ya da tavayı yağlayıp ilk yufkayı bir yüzü kızarana kadar pişirin. Kızaran yüzün üstüne harçtan serpin, ikinci yufkayı örtüp ters çevirin ve öbür yüzünü de kızartın. Her yufkayı yağlayarak aynı şekilde üst üste ekleyip 7 katlı bir börek yapın. Sıcak servis edin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 1893 (Osmancık Kaymakamlığı)
tatname.com/tr/tarif/osmancik-irgat-boregi