



Mini kıymalı börek

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Dinlenme
süresi
Pişirme
süresi
Adet
Cihaz

1 Saat 30 Dak.
10 Dak.
35 Dak.
12
CombairSteamer V2000 2021
itibarıyla

baharatlı kıymalı puf

İç malzeme

500 g dana kıyma
Kavurmak için sade yağ
1 Soğan, doğranmış
125 g Mantar, iri doğranmış
1 Diş sarımsak, ezilmiş
1 Çor. k. Worcestershire sosu
1 Çay k. Tuz
biraz Karabiber
1 Çay k. orta acı kırmızı biber
1 Çimdik Arnavut biberi
1½ Çor. k. Beyaz un
250 g Dana eti suyu

Börek

2 dikdörtgen açılmış milföy
hamuru
Yağlamak için ayçiçeği yağı

İç malzeme

Sade yağı geniş bir kızartma tavasında ısıtın. Eti harlı ateşte kavurun.





Un da dahil kalan malzemeleri ekleyin ve ara sıra karıştırarak 10 dakika orta ateşte kavurun. Et suyunu ekleyin ve hepsini kaynatın. Isıyı azaltın, orta ateşte 1 saat pişirin.

Soğumaya bırakın.

Börek

Muffin kalıplarını yağlayın.

Milföy hamurundan yakl. 12 cm çapında 12 yuvarlak parça çıkartın, muffin kalıplarının içine bunları yerleştirin. Hamur tabanlarına çatalla delikler açın. İç dolguyu kalıpların içine dağıtın.

Kalan hamurdan yakl. 7 cm çapında 12 yuvarlak parça çıkartın. Dolguların üzerini bunlarla kapatın. Kenarlarını iyice bastırarak sabitleyin. Kapak milföyünü çatalla birkaç kez delin.

Fırınlama

Muffin kalıbını orta rafa koyduğunuz fırın tepsisine yerleştirin ve Profesyonel Pişirme klasik ayarında 200 °C sıcaklıkta 35 dakika süreyle pişirin.

Servis etmeden önce biraz soğumaya bırakın.

Pişirme adımları

Profesyonel Pişirme Klasik esnasında 200 35 Dak. °C

Aksesuar

Her biri 7 cm çapında 12 gözlü muffin kalıbı tepsisi

Fırın tepsisi

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi

26.01.2022

