Hoofdgerechten / Bosnië en Herzegovina

Bosnische burek



Een spiraal van handgerekt deeg met een vleesvulling. In Bosnië heet alleen het vlees burek.

Tijd 120 min **Personen** 6

Dit heb je nodig.

- ☐ 500 g bloem
- ☐ 280 ml Warm water
- ☐ 600 g Rundergehakt
- ☐ 2 stuks uien – fijngehakt
- ☐ 150 ml Plantaardige olie
- ☐ 1 theelepel azijn
- ☐ 400 ml Yoghurt — om te serveren
- ☐ Zout en peper — naar wens

Zo maak je het.

01 Kneed een deeg van de bloem, het warme water, een lepel olie, de azijn en het zout en kneed het een kwartier tot het elastisch is.

02 Verdeel het in vier ballen, olie ze in, dek af en laat ze veertig minuten staan.

03 Meng het rauwe gehakt met de ui, zout, peper en twee eetlepels water; het water zorgt ervoor dat de vulling niet uitdroogt.

04 Rek een bal met de hand op een met stof beklede tafel uit tot een doorschijnend laken, werk vanuit het midden naar buiten.

05 Besprenkel het vel met olie, leg de vulling in een lijn langs één rand en rol het in een lange dunne cilinder.

06 Rol de cilinders vanuit het midden naar buiten in een rond blik, bestrijk ze met olie en bak ze veertig minuten op 200 °C.

07 Bestrooi de hete burek met water en bedek hem gedurende vijf minuten met een doek om de korst zacht te maken. Serveer met yoghurt.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: / CC BY-SA 2.5 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / burek-bosanski