BİBERLİ SUCUKLU BÖREK

https://www.aytac.com.tr

1 adet kırmızı dolmalık biber
1 adet sarı dolmalık biber
200 g AYTAÇ KLASİK SUCUK
1 su bardağı haşlanmış mısır
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı tatlı kırmızıbiber
1 diş sarımsak
3 adet doğranmış domates
2 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı toz şeker
100 g beyaz peynir
100 g kaşar peynir
Tuz ve çekilmiş tane karabiber
Pizza hamuru için;
2 ½ yemek kaşığı yaş maya
1 su bardağı ılık su
1 tutam toz şeker
1 çay kaşığı tuz
3- 3 ½ su bardağı un

1 Mayayı ılık suyla birlikte bir kaseye koyun. Şekeri ekleyin ve karıştırın, maya ayrışıp köpürene kadar 5- 10 dakika bekletin. Unun 2/3'ünü ve tuzu mayaya karıştırın, iyice yoğurun.
2 Kalan unun bir kısmını tezgâha serpin. Kâsedeki hamuru alın, kalan unu azar azar ekleyerek yumuşak kıvamlı bir hamur elde edene kadar 8-10 dakika yoğurun ve top haline getirin.
3 Bir kâseyi hafifçe yağlayın, içine hamuru koyun. Üzerine nemli bir havlu serin, sıcak bir yerde hamurun hacmi iki katına çıkana kadar yaklaşık 40 -50 dakika bekletin.
4 Dolmalık biberleri dörde bölün. Küp şeklinde doğrayın.
5 AYTAÇ KLASİK SUCUK'u uzunlamasına dörde bölüp, verev dilimleyin.
6 Sarımsağı soyup dilimleyin.
7 Bir tavada dolmalık biber, AYTAÇ KLASİK SUCUK ve mısırı 5 dakika yağda kavurun. Tuz, karabiber, kırmızıbiber ekleyin. Sarımsağı ilave edin. Doğranmış domates, salça ve şekeri ekleyin.
8 5 dakika pişirip soğumaya bırakın.
9 Beyaz peyniri ufalayıp ilave edin.
10 Pizza hamurunu tezgahta 32 santim çapında açın.
11 Üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpin.
12 Domatesli karışımı peynir üzerine yayın.
13 Hamurun yarısını harcın üzerine kapatın.
14 Kenarlarına çatal ucu ile bastırarak sıkıştırın.
15 Hazırlanan börekleri yağlanmış fırın tepsisine yan yana dizin.
16 Önceden ısıtılmış 220 derecedeki fırında 25- 30 dakika pişirin.
17 Dilimleyip sıcak olarak servis edin.



© lezzetler.com tarif no:113764 • adı:Biberli Sucuklu Börek • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:35