SOĞANLI BÖREK

MALZEMELER
500 g un
1 paket Instant Maya
2 çay kaşığı tozşeker
yarım su bardağı su
4 soğan
4 çorba kaşığı margarin
2 dilim dil peyniri
2 çorba kaşığı sıvı yağ
Tuz
Karabiber.

HAZIRLANIŞI
Una 1 tutam toz seker, maya ve suyu ekleyip pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru top şeklinde kapatıp üzerine sıvı yağ sürün. Nemli bezle örtüp 1 saat dinlendirin. 2 kaşık sıvı yağı ekleyip tekrar yoğurun ve nemli bezle örtüp yarım saat daha bekletin. Soğanları ince ince doğrayın. Margarini tavada eritip soğanları pembeieştirin. Tuz ve karabiber ilave edip yumuşayıncaya kadar kısık ateşte pişirin. Hamuru yarım parmak kalınlığında açın. Fırın kalıbına yağlı kağıt döşeylp hamuru yayın ve kalan toz şekeri serpin. Dil peynirini tel tel ayırıp böreğin üzerine serpiştirin, önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında üzeri nar gibi kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:41691 • adı:Soğanlı Börek • gönderen:dr.f • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:46