PEYNİRLİ BÖREK (GAZİANTEP)

Gaziantep İl Emniyet Müdürlüğü

Hamuru için:
500 gr. un,
25 gr. maya,
1 tatlı kaşığı tuz,
1 tatlı kaşığı toz şeker,
1 çay bardağı su.
İç malzemesi:
250 gr. antep peyniri,
1 adet taze sarımsak,
2 adet taze soğan,
1 parça maydanoz,
1 parça tarhın,
1 çay kaşığı kırmızı biber,
1 çay kaşığı tuz.

Hamurun malzemeleri harmanlanarak yoğurulur ve dinlenmeye bırakılır. Rendelenmiş peynirin içerisine sarımsak ve soğan ince bir şekilde doğranır, maydanoz, tarhın, tuz ve kırmızı biber katılarak karıştırılır ve bir harç elde edilir. Yoğrulmuş olan hamur 5 eşit parçaya bölünür. Yumakları merdane ile açılır ve önceden hazırlanmış harç hamura yayılır ve kenarları hafifçe kıvırılır. (İçine konan malzemeler görünecek şekilde) 80 derece sıcaklıktaki fırında pişirilir. Börek servise hazırdır. (Fikret MAVİYILDIRIM - Mazıcıoğlu)



© lezzetler.com tarif no:6626 • adı:PEYNİRLİ BÖREK (Gaziantep) • gönderen:-BMW- • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:06