AÇMA RULO BÖREK

1 su badağı su
1 adet yumurta
2 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Yağlamak için:
2 çorba kaşığı tereyağı
İçi için:
Yarım kalıp beyaz peynir
Üzeri için:
1 adet yumurta

Hamur orta sertlikte yoğrulur ve üzeri kapalı olarak dinlenmeye bırakılır. 20 dakika sonra olabildiğince ince açılır. Yüzeyine eritilmiş tereyağı gezdirilir. Bombeli yerleri içe doğru katlanır ve kare şekline getirilir. Yüzeyine ezilmiş peynir serpilir ve sıkı olmayan rulo yapılır. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye konur. Üzerine çırpılmış yumurta sürülür. Bıçakla 3 parmak eninde kesikler atılır. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında altın rengini alana kadar pişirilir. Fırından çıktıktan 10 dakika sonra kesik yerlerinden kesilir.

© lezzetler.com tarif no:116117 • adı:Açma Rulo Börek • gönderen:teşrifat • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:07