BAKLAVA DİLİMLİ BÖREK

Hamuru için:
3 çorba kaşığı yoğurt
3 çorba kaşığı sıvı yağ
3 çorba kaşığı sirke
5 gram yaş maya
1 su bardağı süt
1 çay kaşığı tuz
3-4 su bardağı un
İçi için:
2 bağ teze soğan
200 gram beyaz peynir
250 gram kavurma
1 adet soğan
1 çay kaşığı tuz
Yarım çay bardağı zeytinyağı

Öncelikle derin bir kabın içinde yaş mayayı sütle birlikte ezin. 5 dakika bekletin. Üzerine yağı, sirkeyi, yoğurdu ve tuzu ekleyip yoğurmaya başlayın. Un ekleyip iyice homojen bir hamur olana dek yoğurun. 15 dakika kadar dinlendirin. Hamurları bezelere ayırın ve ince bir şekilde açıp hazırlayın. Tepsiye 2 yufkayı yağlayıp yerleştirin. İçi içinde yıkanmış rendelenmiş soğanı, kavurma ve peyniri ilave edin. Taze soğanı da ince ince kıyıp fazla suyunu sıkıp peynirleri karışımın üzerine ekleyin. Hamuru oldukça ince bir şekilde açıp üzerine zeytinyağını gezdirin ve her tarafına yayın. Soğanlı karışımı üzerine bolca sürün. Hamuru üzerine tekrar yufkayı yerleştirin. Baklava şeklinde dilimleyip 200 derecedeki fırında 35 dakika pişirip çıkartın. Sıcak sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:98094 • adı:Baklava Dilimli Börek • gönderen:devetabanı • indirme tarihi:30.04.2024 - 13:25