



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BROKOLİLİ DİLİMLER

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

3 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Instant Maya

1 çay kaşığı toz şeker

1 çay kaşığı tuz

0,5 çay bardağı zeytinyağı

2,5 çay bardağı ılık süt

Üzeri için:

250 g brokoli

5 - 6 su bardağı su

5 - 6 su bardağı soğuk su

Sarımsaklı sos:

1 - 2 diş sarımsak

1 yemek kaşığı hardal

0,5 çay bardağı zeytinyağı

1 - 1,5 çay kaşığı tuz

1 yemek kaşığı limon suyu

1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Sürmek için:

1 yumurta sarısı

Unu bir kaba eleyin. Üzerine maya, toz şeker ve tuzu ekleyip kaşık ile karıştırın. Zeytinyağı ve ılık sütü ilave edip yoğurun. Üzerini kapatın ve ılık ortamda 40-45 dakika mayalandırmaya bırakın.

Brokolileri küçük parçalara ayırın ve yıkayın. 5 su bardağı suyu bir tencereye alın ve kaynatın. 5 su bardağı soğuk suyu ise ayrı bir kaba alın. Brokolileri kaynayan suya koyun, yaklaşık 2 dakika haşlayın ve kevgir ile fazla suyunu süzerek çıkarın. Bekletmeden soğuk suya alın ve 1-2 saniye tutup çıkarın. Fazla suyunun süzülmesi için bir süzgece alın ve bekletin.

Sarımsaklı bir kaseye rendeleyin. Üzerine hardal, zeytinyağı, tuz ve limon suyunu ekleyip çatal ile iyice çırpın.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Fırın tepsisi boyutunda bir pişirme kağıdı kesin. Mayalanan hamuru tezgaha alın ve kısa bir süre yoğurun.

Hamuru pişirme kağıdının üzerinde eliniz ile bastırarak 25x30 cm boyutunda oval açın. Hamurun dış kısmında 1 cm kadar boşluk bırakıp iç kısmına parmak uçlarınız ile bastırarak hafif inceltin. Pişirme kağıdı ile birlikte fırın tepsisine yerleştirin. Hazırladığınız sosa hamurun orta kısmına sürün ve üzerine kaşar peyniri rendesinin yarısını serpin. Brokolilerin alt kısımlarını kalan sosa batırın ve hamurun üzerine yerleştirin. Kalan kaşar peyniri rendesini serpin. Kenarlara yumurta sarısı sürün ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından çıkarın ve dilimleyerek ılık servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169218 • adı:Brokolili Dilimler • gönderen:Gül • indirme tarihi:01.04.2025 - 01:57