ÇARŞAF BÖREĞİ

Hamuru için:
3-4 su bardağı un
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı su
3 çorba kaşığı sıvı yağ
10 gram yaş maya
2 çay kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tuz
İçi için:
400 gram beyaz peynir
1 demet maydanoz
3 çorba kaşığı erimiş tereyağı
1 çay bardağı sıvı yağ
Üzeri için:
1 yumurta sarısı
1 çorba kaşığı yoğurt
4 çorba kaşığı sıvı yağ

Hamuru için gereken malzemeleri bir kabın içine yoğurup mayalanmaya bırakın daha sonra limon büyüklüğünce 7-8 bezeler yapın her bezeyi yemek tabağı büyüklüğünce açıp üzerine tereyağı ve sıvı yağ sürüp üst üste koyun. 10 dakika dinlendirin. Daha sonra her bezeyi çekerek açabildiğiniz kadar açın ve üzerine peynirli harç koyup rulo yapın ve yuvarlak tepsiye dizin. Üzerine yumurta sarısı sıvı yağ ve yoğurdu çırpın. 200 derecede 35 dakika kadar fırına verip pişirin.

© lezzetler.com tarif no:106406 • adı:Çarşaf Böreği • gönderen:TozPembe • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:59