



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ÇELENK BÖREĞİ

- 1,5 kg. un
- 2 çorba kaşığı instant kuru maya
- 3 bardak süt
- 2 bardak ılık su
- 3 yumurta akı
- 2 çorba kaşığı şeker
- 1 çorba kaşığı tuz
- Üzeri için:
- 2 adet yumurta akı
- 4 patates
- 1 soğan
- 4 sivri biber
- 2 sert domates
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı karabiber
- 3 yemek kaşığı margarin
- 1 tatlı kaşığı tuz

1 Bardak ılık süte şekeri ve mayayı koyun ve 5 dk. bekleyin,daha sonra yumurta aklarını ılık suyun kalanını ve sütün kalan kısmını tuzu koyarak karıştırın, unu ekleyin ve yumuşak bir hamur elde edin, sıcak bir ortamda hamurun üzerine nemli bir bez serip 1,5 saat bekletin, hamurunuz kabarıırken siz soğanı soyup ince ince soyarak tavada sotelemeye başlayın, patatesleri de rendeleyip soğanların üzerine koyarak hızlı ateşte karıştırarak kavurun, sivri biberleri ve domatesi doğrayıp patateslerin üstüne koyarak karıştırın ve baharatlarınızı da koyduktan sonra soğumaya bırakın, kabaran ve 2 misli büyüklüğe ulaşan hamurunuzu az unla biraz yoğurun ve 4/3 ünü ayırarak merdane ile yaklaşık 1 metre kadar uzun bir hamur açın,şekilde görüldüğü gibi patatesli harcı tam ortasına hamur boyunca koyarak yerleştirin, hamurunuzu şekildeki gibi karşılıklı kenarlarından dilim dilim kesik atın ve saç örgüsü gibi örerek hamur harcınızı kapatın,yağlanmış yuvarlak fırın tepsisinin kenarlarına yerleştirin ve kalan hamuru merdane ile yuvarlak olarak açın beyaz peyniri elinizle ufalayarak hamurun üzerine yaydırın, rulo gibi sarın ve 3 parmak genişliğinde dilimler keserek saç örgüsü hamurun orta kısmını bu peynirli hamurlarla doldurun,üzerine yumurta sarısı sürerek 1 saat daha kabarması için bekletin. Kabaran böreğinizi 200 derecedeki fırında gerekirse fırının üst kısmını ara sıra kapatarak böreğinizi güzelce pişirin,dikkat edin içi de çok güzel pişsin çiğ kalmasin, fırından pişmiş olarak çıkan böreğinzin üzerini yine nemli bir bezle örterek dinlendirin sıcak olarak kesmeyin.



© lezzetler.com tarif no:126231 • adı:Çelenk Böreği • gönderen:çıtak • indirme tarihi:08.04.2025 - 23:26