CEVİZLİ BÖREK

Malzeme
- ½ su bardağı iri çekilmiş ceviz
- 1 su bardağı yoğurt
- ½ su bardağı Sana Kase (erimiş)
- ½ su bardağı sıvı yağ
- 1 paket kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Aldığı kadar un
- Harcı İçin:
- 3 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour
- 1 demet semizotu
- 3 diş sarımsak
- 1 su bardağı rende beyaz peynir

Hazırlanışı
1. Semizotunu ayıklayıp kıyın.
2. Yayvan bir tencerede Sana Crème Bonjour?u kızdırıp içine kıyılmış sarımsakları ve semizotunu koyup kavurun. Semizotu kavrulup suyunu çektikten sonra soğuması için yayvan bir tabağa alıp içine rende beyaz peyniri karıştırın.
3. Derin bir kâseye az un koyup üzerine ½ su bardağı cevizi, 1 su bardağı yoğurdu, ½ su bardağı erimiş?soğumuş Sana Crème Bonjour'u, ½ su bardağı sıvı yağ, 1 paket kabartma tozunu, tuzu ve ele yapışmayacak hale gelene kadar un ilave ederek yoğurun.
4. Hamur kulak memesi kıvamına geldikten sonra hamuru eşit büyüklükte bezelere ayırıp ister yuvarladıktan sonra elinizle isterseniz unlanmış tezgâhta açıp içine Sana Crème Bonjour?lu semizotlu harçtan koyup top gibi kapatıp elinizle şeklini düzeltin.
5. Sana ile yağlanmış tepsiye alıp Önceden 185 derecede ısıtılmış fırında üzerleri kızarana kadar pişirip sıcak olarak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:29241 • adı:Cevizli Börek • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:01.05.2024 - 09:14