



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DANİMARKA USULÜ BÖREKLER

Malzemesi:

Mayalı hamur için:

500 gr. un

30 gr. maya

2 çorba kaşığı ılık süt

225 gr. tereyağı

1 yumurta

1/2 tatlı kaşığı tuz

İç malzemesi:

100 gr. badem

1 çorba kaşığı fındık

1 çorba kaşığı ceviz

1 çorba kaşığı pudra şekeri

1 yumurta akı

Üzerine sürmek için:

1 yumurta sarısı

2 çorba kaşığı pudra şekeri

1 çorba kaşığı limon suyu

Hazırlanışı:

Unu çukur bir kaba koyup, ortasını açın. Ufalanmış mayayı buraya koyun. Üzerine biraz un ekin ve ılık sütü mayanın üzerine dökerek, kabın üzerini nemli bir bez ile örtün. Ilık bir yerde maya kabarınca kadar bekletin.

Sonra tereyağı, yumurta ve tuzu ilave ederek hamuru iyice yoğurun. Hamurun üzerini yine nemli bir bez ile kapatarak ılık bir yerde 1-1,5 saat kadar bekletin. Sonra hamuru rulo haline getirin. Bu arada iç malzemesi için

vermiş olduğumuz bütün malzemeyi, karıştırın. Hamurdan 7,5 x 30 cm.lik parçalar kesin. İç malzemeyi bu hamurların ortasına dağıtın. Sonra geniş kenarından başlayarak hamuru yuvarlayın. Fırın tepsisini yağlayın.

Böreklerin üzerine yumurta sarısı sürün. Sıcak bir yerde 15 dakika beklettikten sonra sıcak fırına koyarak 15-20 dakika pişirin.