



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI REÇELLİ BÖREK

4,5 bardak un
1 su bardağı süt
1/2 su bardağı ılık su
1 çorba kaşığı şeker
40 gr. yaş maya
2 yumurta
2 kaşık margarin
İÇİ:
2 çay bardağı KOSKA Kayısı Reçeli
2 çay bardağı dövülmüş fındık
2 tatlı kaşığı margarin

Süt tencereye konur ve margarin ilave edilip kaynatılır. Soğutulur. Ilık suda maya şeker ile eritilir. 15 dakika bekletilir. Un elenip ortası açılır, süt ve eritilmiş maya yumurta kırılıp yoğrulur. Hamur cıvık olursa biraz un katılır. Yağlanmış bir kapta 1 saat dinlendirilir. Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparılıp merdane ile açılır. Reçel, fındık ve margarin iyice karıştırılıp açılan hamurun içine 1/2'er kaşık konur. Karşılıklı uçları kapanıp tepsiye konur. Diğer hamura da aynı işlem yapıp tepside 20 dakika bekletilir. Üzerine yumurta sarısı sürülüp önceden ısıtılmış 200 derecedeki fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.

