TORTİYON

Tuğrul Şavkar

400 gr. milföy hamuru
1/2 su bardağı pudraşekeri
1/4 su bardağı rendelenmiş kaşarpeyniri
1 adet yumurta sarısı
1/4 su bardağı beyaz susam

Fırınınızı 200°C'ye getirip ısıtın. Milföy hamurunu iki parçaya bölün. Her iki parçayı teker teker bir merdane ile üzerine pudraşekeri serperek 3 mm. kalınlığında açın.
Hamurlardan birini önünüze alıp, üzerine rendelenmiş kaşarpeynirini yayın. Peynirin hamurun üzerine eşit yayılmasına özen gösterin. Üzerine diğer hamuru kapatıp ellerinizle hafifçe bastırın.
Çift katlı, arasına peynir döşenmiş hamuru bir hamur kesicisi veya bıçak ile 1 cm. x 10 cm.'lik uzun çubuklar halinde kesin.
Fırın tepsisinin içine fırın kâğıdını serin. Hamur çubuklarını çevirerek burgu haline getirin ve tepsiye 2 cm. aralıklarla dizin. Üzerlerine bir fırça ile çırpılmış yumurta sarısı sürün. Beyaz susamı serpiştirin.
Tepsiyi fırına sürün. Milföy hamurları kabarıp altın sarısı renk alıncaya kadar pişirin. Fırından çıkartıp, ılınınca servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:75693 • adı:Tortiyon • gönderen:tadıgüzel • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:14