



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜLÜM BÖREK

2 su bardağı süt
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı eritilmiş margarin
2 adet yumurta
1 tatlı kaşığı maya
2 yemek kaşığı şeker
2 silme tatlı kaşığı tuz
8 su bardağı un
4 adet haşlanmış patates
100 gram beyaz peynir
Yarım demet maydanoz
Biraz karabiber
Biraz kimyon
Biraz pulbiber

Hamur malzemeleriyle yumaşacık bir hamur yoğurun.

Üzerini örtüp mayalanmaya bırakın.

Mayalanan hamuru ikiye bölün. Önce birini çok ince olmayacak şekilde açın.

Üzerine erimiş margarinden bolca sürün ve zarf gibi katlayın.

Diğer hamura da aynı işlemi uygulayın.

İkinci hamuru açarken ilk hamuru buzlukta bekletin. İkinci bitince ilk hamuru çıkarıp, diğerini buzluğa koyun.

İlk açtığınız hamurun altına ve üzerine hafif un serpererek merdaneyle dikdörtgen şeklinde açın.

Üzerine yağdan sürüp patatesli içten her yerine gelecek şekilde yayın.

Uzun kenarından başlayarak rulo yapın ve yağlı kağıt üzerinde rulonun uçlarını birleştirerek simit şekli verin.

Kağıdın üzerinde simit şeklini bozmadan dilim dilim kesin. Kağıtla beraber tepsinin içine alın ki şekli bozulmasın.

Üzerine yumurta sarısı ve yoğurt karışımından sürüp çörekotu serpin. Kapalı bir yerde, mayalanması için 1 saat kadar bekletin.

Diğer hamurada aynı işlemi uygulayın.

200 derecelik fırına sürün. Kızarmaya başlayınca ısıyı 170 dereceye düşürün ki içini çeksinsin. Hızlı pişerse içi hamur kalabilir.

Nar gibi kızaran böreği fırından alın ve en az 20 dakika dinlendirdikten sonra dilimleyerek servis edin.

Patatesli için hazırlanması:

Patatesleri haşlayıp soyun ve küçük küçük doğrayın.

Beyaz peyniri rendeleyin veya ezin patatese ekleyin.

Maydanoz (dereotu da olabilir) doğrayın. İçine biraz karabiber ve kimyon ekleyin. Acı seviyorsanız kırmızı biber koyun ve karıştırın.