



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜNEBAKAN BÖREĞİ

1 paket (10 gramlık) instant maya 2 su bardağı süt 1 adet yumurta

1 tatlı kaşığı toz şeker

1 tatlı kaşığı tuz

Hamurların arasına sürmek için:

125 gram tereyağı

Yarım çay bardağı sıvı yağ

İç için:

1 çay bardağı ayıklanmış ay çekirdeği

1 adet küçük boy soğan

1 adet kırmızı biber

2 adet sivri biber

1 çorba kaşığı tereyağı

3 adet domates

2 adet yumurta

1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Tuz

Karabiber

Pul biber

Üzerine:

1 adet yumurta sarısı

Süslemek için:

Ay çekirdeği

Yarım kg un hamur için un, instant maya, süt, yumurta, toz şeker ve tuzu derin bir kapta yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örtün ve mayalanması için oda sıcaklığında yarım saat dinlendirin. Dinlenen hamuru 12 adet bezeye ayırın. Orta boy yuvarlak bir fırın tepsisini yağlayın. Hamurların üzerlerine un serperek merdane yardımıyla tepsinizin büyüklüğünde açın. 2 Hamurların aralarına sürmek için tereyağı eritip, sıvı yağ ekleyin ve karıştırın. Yufkaların büyüklüğündeki bir tepsiyi yağlayın ve 6 adet bezenin her birinin arasına tereyağlı karışımdan sürerek üst üste koyun. 3 İç malzemesi için yemeklik doğranmış soğanı, kıyılmış kırmızı biber ve sivri biberi tereyağında kavurun. Kabukları soyulup, küp doğranmış domates, tuz, karabiber ve pul biber katın. Domates suyunu bırakana kadar pişirin ve yumurtaları kırıp, tüm malzemeyi karıştırın. Yumurta pişince menemeni ocaktan alın ve rendelenmiş kaşar peyniri ile ayıklanmış ay çekirdeğini ekleyin. Şöyle bir karıştırdıktan sonra soğumaya bırakın. Hazırladığınız harcı üst üste konmuş 6 adet yufkanın üzerine boşaltın. Kalan 6 adet bezeyi de aynı şekilde hazırlayın ve menemenli karışımın üzerine üst üste koyun. Üzerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Arzuınıza göre ay çekirdeği ile süsleyin.



© lezzetler.com tarif no:158881 • adı:Günebakan Böreği • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:23.04.2025 - 05:19