



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜNEŞ BÖREĞİ

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

4 - 4,5 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Instant Maya

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı toz şeker

1 yumurta

1 su bardağı yoğurt

0,5 su bardağı ılık süt

3 yemek kaşığı sıvı yağ

Dolgu:

75 g eritilmiş margarin

1 su bardağı rendelenmiş beyaz peynir

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

Kalıp:

Pişirme kalıbı (Ø 28 cm)

Unu eleyip mayayı ilave edin ve karıştırın. Üzerine tuz, toz şeker, yumurta, yoğurt, süt ve sıvı yağı ekleyip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp oda sıcaklığında 40-50 dakika bekletin.

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 190 °C

Turbo pişirme: 180 °C

Mayalanan hamuru bir kez daha yoğurup özleşmesi için elinize alıp tezgaha 100 defa vurun. Merdane ile 0,5 cm kalınlığında açın. Üzerine eritilmiş margarin sürün ve peynir rendesini serpin. Rulo şeklinde sarın. Rulonun üzerine elle hafif bastırarak hamuru uzun bir dikdörtgen şekle getirin. Rulonun ucundan kare bir hamur parçası kesin yağlanmış tepsinin ortasına koyun. Kalan hamuru üçgenler şeklinde kesip kare hamurun etrafına güneş şeklinde dizin. Üzerini kapatıp 30 dakika bekletin.

Üzerine yumurta sarısı sürün, tane karabiberlerle güneşe ağız ve göz şekli verip pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika

Fırından çıkartıp dilimleyerek servis yapın.



