HALAMIN BÖREĞİ

Neslihan Koçak

Hamur:
2 yumurta
2 su bardağı süt
1 çay bardağı sıvı yag
1 paket yaş maya
Aldığı kadar un
2 tatlı kaşığı tuz
2 çay kaşığı şeker
2 yemek kaşığı yoğurt
İçi için:
Yarım demet maydonoz
Bir kalıp beyaz peynir
1 kase lor peynir
Ara katlar için:
1 su bardağı sıvı yağ
Üzeri için:
1 adet yumurta
1 çay bardagı sıvı yağ

Ilık süt içinde maya eritilir. Un hariç diger malzemeler karıştırılır. Un ilave edilir kulak memesi yumuşaklığında hamur yoğurulur. 10 dk dinlendirilir. İç malzeme hazırlanır. Yumurta büyüklügünde 10 adet beze alınır. Tepsiniz büyükse 12 . yufkalar ince olacak şekilde açılır, kalın olunca güzel olmuyor. Yağlanmış fırın tepsisine konur ve fırçayla üzeri yağlanır. Her kata aynı işlem uygulanır. Ara kata peynirli harç konur. Yufkalar bitince kare şeklinde kesilir. Oda sıcaklıgında 2-3 saat mayalandırılır. En son olarak üzerine yumurta ve yağ çırpılıp sürülür. Hafif ısıtılmış fınnda 200 derecede üzeri kızarana kadar pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:85020 • adı:Halamın Böreği • gönderen:yeniay • indirme tarihi:13.05.2024 - 20:32