İNCE TEPSİ BÖREĞİ

Hamuru için:
3 su bardağı un
2 çorba kaşığı sıvı yağı
1 çay bardağı tuz
Su
Üzeri için erimiş tereyağı
İçi için:
2 çorba kaşığı salça
200 gram beyaz peynir
1 çay kaşığı karabiber
1 yumurta
4 çorba kaşığı karabiber

Derin bir kabın içinde unu, sıvı yağı ve tuzu karıştırın. Üzerine suyu azar azar ekleyip yumuşak bir hamur yoğurun. Hamuru 4 adet bezeye ayırıp üzerini örtün ve 15 dakika dinlendirin. Üzerine peyniri, yumurtayı, yağı ve karabiberi ekleyip karıştırın. Dinlenmiş hamurları unlanmış tezgahta açıp üzerine tereyağını sürün. İki katını üst üste koyup katlayın ve tekrar açın. Bu işlem hamurun kat kat olmasını sağlayacaktır. Diğer iki yufkaya da aynı işlemi yapın. Yağlanmış fırın tepsisine iki hamuru yerleştirip üzerine salçalı peynirli içi yayın. Tekrar üzerine yufkaları yerleştirin ve kanarlarını kapatın. Fırında 200 derecede 35 dakika pişirin. Çıkartınca dilimleyip servis yapın. İsterseniz hazır yufkayla da aynı şey yapılabilir.

© lezzetler.com tarif no:77192 • adı:İnce Tepsi Böreği • gönderen:Ceren • indirme tarihi:03.05.2024 - 01:11