İNCİRLİ KEÇİ PEYNİRLİ GALETTE

https://www.sabah.com.tr

140 gram soğuk tereyağı
250 gram un
4-5 çorba kaşığı su
3-4 damla sirke
1 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
1 çorba kaşığı labne peyniri
100 gram keçi peyniri
5-6 adet incir
4-5 dal taze kekik
Kenarları için:
1 adet yumurta sarısı
2 çorba kaşığı ay çekirdeği

Soğuk tereyağını küp doğrayıp buzdolabına kaldırın. Unu ve tuzu rondonun haznesine alıp buzdolabına koyun. 4-5 çorba kaşığı suyun içine 3-4 damla sirke koyun ve buzdolabına alın. 15-20 dakika sonra tüm malzemeyi dolaptan çıkarın. Un dolu rondo'yu 1-2 kere çalıştırın. İçine soğuk tereyağını ekleyip, tereyağı top olana kadar çalıştırın. Sonra kaşık kaşık sirkeli suyu ekleyip her seferinde çok az çalıştırın. Hamur kırıntı haline geldiğinde streç filmle sararak birleştirin. Buzdolabında 1 saat bekletin. 1 saat sonra hamuru tezgaha alıp 2 adet pişirme kağıdı arasında açın. Düzgün bir şekil istiyorsanız yuvarlak bir kalıpla kenarlarını kesebilirsiniz. Hamurun üzerine 1 çorba kaşığı labne peynirini sürüp üzerine halka şeklinde doğranmış incir ve aralarına da keçi peyniri yerleştirin. Birkaç dal taze kekik ekledikten sonra hamurun kenarlarını gelişigüzel üzerine kıvırın. Kenarlarına çırpılmış yumurta sarısı sürüp üzerine ay çekirdeği serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kenarları kızarana kadar pişirin ve sıcak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:158206 • adı:İncirli Keçi Peynirli Galette • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:28