



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVE REÇELLİ BURGU BÖREK

Rüzgar Sümbül

1 su bardağı oda sıcaklığında süt
1 su bardağı su
1/2 (yarım) su bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz
1 paket toz maya
6 su bardağı un
2 çorba kaşığı şeker
Yeteri kadar sürülebilir çikolatalı kahveli reçel

Hamur için maya şeker ve sütü bir kaseye alıp hafifçe karıştırın. 1 su bardağı oda sıcaklığında süt, 2 çorba kaşığı şeker, geri kalan malzemeleri de ekleyin ve yoğurun. 2 saat mayalanmaya bırakın. 1 su bardağı su 1/2 (Yarım) su bardağı zeytinyağı, 1 tatlı kaşığı tuz, 1 paket toz maya, 6 su bardağı unu ilave edip yoğurun. Hamurun havasını alıp yağlanmış tezgaha alın. Merdane yardımıyla dikdörtgen şekilde açın. Bir yarısına sürülebilir kahve reçelini iyice sürün, diğer yarısında ise bir bıçak yardımıyla ince ince enine şeritler oluşturun. Hamuru reçelli ve geniş olan tarafından başlayarak rulo haline getirin. Yağlanmış yuvarlak kek kalıbına hamuru alın ve 20 dakika daha mayalandırın. Üzerine yumurta sarısı sürüp önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 20 dakika pişirin.

