



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KATMERLİ BÖREK

Hamuru için:

1.5 su bardağı süt
1 çay bardağı zeytinyağı
1 çay bardağı su
2 yumurta
1 yemek kaşığı toz şeker
1 paket yaş maya
6 su bardağı un

Tuz

İçi için:

3 haşlanmış patates
1 çay bardağı beyaz peynir
4-5 dal maydanoz

Tuz

Karabiber

Kırmızı pul biber

Arası için:

200 g tereyağı

Üzeri için:

Yumurta sarısı

Tereyağı

Haşhaş tohumu

Süt, zeytinyağı, su, yumurta, toz şeker ve mayayı geniş bir yoğurma kabına alıp karıştırın.

Un ve tuzu ilave edip yumuşak kıvamlı bir hamur elde edecek şekilde yoğurun. Hamurun üzerini nemli bir bezle örtüp 40 dakika dinlendirin.

İç harcı için rendelediğiniz patates, beyaz peynir, ince kıydığınız maydanoz, tuz ve baharatları geniş bir kasede karıştırın.

Mayalanan hamuru 6 bezeye ayırın. Her bezeyi bir merdane yardımıyla aralarına tereyağı sürerek açın. Bütün bezeler için aynı işlemi tekrarlayın.

Yağlı bezeleri tekrar bir merdane yardımıyla dikdörtgenler elde edecek şekilde uzunlamasına açın.

Dikdörtgenlerin uzun tarafına iç harcından koyup rulo şeklinde sarın.

Börekleri yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. Üzerlerine yumurta sarısı ve kalan tereyağını sürün.

Haşhaş tohumu serpip önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Dilimleyip sıcak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:152416 • adı:Katmerli Borek • gönderen:bidik • indirme tarihi:07.04.2025 - 23:39