# KIVRIM BÖREĞİ

2 su bardağı süt
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı su
1 yumurta
1 çorba kaşığı tuz
1 çorba kaşığı sirke
2 çorba kaşığı şeker
1 paket kabartma tozu
Alabildiğince un
Açmak için:
Nişasta
Un
Arasına sürmek için:
1 su bardağı sıvı yağ ve tereyağı karışımı

Hamur için olan tüm malzemeleri karıştırın.
Azar azar un ekleyerek yumuşak kıvamlı, ele yapışmayan bir hamur elde edin.
Hamuru en az 1 saat dinlendirin.
Dinlenmiş hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın.
Bezeleri yarım saat daha dinlendirin.
Un ve nişastayı nişastası bol olacak şekilde karıştırın.
Bu karışımı kullanarak hamurları incecik açın.
Sıvı yağ ve tereyağı karışımıyla yufkalarınızın her yerini hafifçe yağlayın.
Hamurun önünüzdeki kenarını 5 santimetre kadar içeri katlayıp üzerine dilediğiniz malzemeleri yayın.
Yufkaları rulo şeklinde sarıp tepsinin ortasından dışına doğru sarmal şekilde yerleştirin.
Tereyağı karışımını hamurların üzerine fırçayla iyice sürün.
Fırını 220 derecede ısıtıp tepsiyi fırına verin.
Üzeri kızarınca çıkarıp sıcak sıcak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:4752 • adı:Kıvrım Böreği • gönderen:gülbin • indirme tarihi:07.05.2025 - 23:27