KURU BÖREK

500 gram un
6 çorba kaşığı soğuk margarin
1 adet yumurta
1 çay kaşığı kabartma tozu
Soğuk su
Tuz
Yumurta sarısı
İçi için:
1 su bardağı rendelenmiş beyaz peynir
1 tatlı kaşığı nişasta
Yarım demet maydanoz
1 adet yumurta

Unu derin ve geniş bir kaba eleyin. Ortasını havuz gibi açın. Soğuk margarin, yumurta, tuz, kabartma tozu ve yeterli miktarda soğuk su ile hamur yapın. Hamurun ne sert , ne de yumuşak olmasına dikkat edin. Üzerine nemli bir bez örtüp, 1 saat dinlendirin. Hamuru üçe bölün. Merdane ile tepsi büyüklüğünde açın. Rendelenmiş beyaz peynir, nişasta, yumurta akı, ince kıyılmlş maydanozu karıştırın. Açtığınız hamurun üzerine yumurta sarısını sürün. Ortasına hazırladığınız içi yerleştirin. Uzun bir bohça halini alacak şekilde katlayın. Ek yeri alta gelecek şekilde katlayın. Ek yeri alta gelecek şekilde yağlanmış tepsiye yerleştirin. Diğer parçalara da aynı işlemi uygulayın. Üzerine yumurta sarısını sürün. Orta ısılı fırında üzeri kızarana dek pişirin.

© lezzetler.com tarif no:2531 • adı:Kuru Börek • gönderen:gülbin • indirme tarihi:24.04.2024 - 11:41