



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÜT BÖREĞİ

150 gram tereyağı
1 çay bardağı ayçiçek yağı
1 çay bardağı yoğurt
2 adet yumurta
1/2 çay bardağı su
4,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1/2 çay kaşığı tuz
4 yemek kaşığı pudra şekeri
Servisi için:
1/2 su bardağı pudra şekeri

Unu derin bir karıştırma kabına alın. Kabartma tozunu eleyip karıştırdıktan sonra orta kısmını parmak uçlarınızla açın.

Orta kısmına yoğurt, ayçiçek yağı, yumurta ve tuzu aktarın. Azar azar eklediğiniz ılık su ilavesiyle hamuru toparlanana kadar yoğurun. Kıvam alan ve pürüzsüz bir şekilde yoğrulan hamuru, yumurta büyüklüğünde bezelere ayırın.

Hamur bezelerini, üzerine nemli bir bez kapatıp oda ısısında 30 dakika kadar dinlendirin. Tereyağını kısıp ateşte eritin. Yüze çıkana süt köpüklerini ayrı bir kenara alıp tereyağını sade yağ haline getirin.

Dinlenmiş hamur bezelerini merdane yardımıyla tabak büyüklüğünde açın. Her bir hamur bezesine aynı işlemi uygulayın. Fırın tepsisi büyüklüğüne ulaşan yufkaları, üzerlerine eritilmiş tereyağı serpip üst üste dizin.

Yağlanmış yufkaları, oklava yardımıyla tek seferde olabildiğine ince şekilde açın. En üstte kalan yufka katını da yağlayıp rulo şeklinde sarın.

Hazırladığınız hamur rulosunu dört eşit parçaya bölüp buzdolabında 40-45 dakika kadar bekletin.

Buzdolabında soğuyan hamur rulolarını oda ısısında dinlendirip yassı değil dik konuma getirin. Üzerlerine hafifçe bastırın. Azar azar nişasta serpip oklava yardımıyla tepsi büyüklüğünde açın (En üst kata ayracağınız yufka katının en ince olmasına dikkat edin).

Açmış olduğunuz hamur bezelerini, en incesi üstte kalacak şekilde yağlanmış fırın tepsisine ara katlarına pudra şekeri serperek üst üste yerleştirin. Kalan yağ karışımıyla üzerini tamamen yağlayın.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Oda ısısında dinlendirdiğiniz böreği küçük kareler halinde dilimleyin. Üzerine bolca pudra şekeri eleyip ılık olarak servis edin.

Not: Fırınlanacak yufka katları üzerinde küçük yanıklar oluşmaması için erittiğiniz tereyağı üzerine çıkan kazein denilen süt köpüklerini kullanmamak üzerine bir kenara ayırın. Hamur dinlendirme sürelerine uyun. Buzdolabında beklettiğiniz hamur rulolarını oda ısısında yumuşattıktan sonra yeniden açın.



  lezzetler.com tarif no:155582   adı:K t B re i   gönderen:Yemekhane   indirme tarihi:17.04.2025 - 11:36