



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LABNELİ AÇMA MİNİ BÖREK

- 6½ su bardağı un
- 1 su bardağı süt
- 1 paket labne
- 1 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı kuru maya
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 çay kaşığı şeker
- 2-3 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı susam
- 1 tatlı kaşığı çörekotu
- 1 kase lor peyniri

Önce bir kaseye mayayı koyun. Üzerine 1 çay kaşığı şeker ve ½ çay bardağı ılık su koyup karıştırın hemen kabarmaya başladığını göreceksiniz. Birkaç dakika bekleyin. Hamur yoğuracağınız kabin içine 6 su bardağı unu koyup ortasını havuz gibi açın. Yarım bardak un kenarda beklesin ihtiyaç duyarsanız kullanın. Ortasına mayayı dökün sütü, labne peynirinizi, tuzu, şekerini koyun ve ele yapışmayan kıvamda bir hamur yoğurun. Bırakın yarım saat dinlensin. Hamuru 8 parçaya bölün beze yapın. Her bezeyi merdane ile yemek tabağı büyüklüğünde açın. Üzerine fırça yardımı ile tereyağını sürüp kenara koyun. Diğer bezeleri de merdane ile açıp yağlayıp üst üste koyun. Açtığınız bezeleri ortaya alın biraz merdane ile birazda elinizin yardımı ile büyütün. Orta boy yufka büyüklüğünde açın. Önce dört parçaya bölün sonra sigara böreği saracak büyüklükte 16 parçaya kesin. Hazırladığınız iç harcını koyup sigara böreği gibi sarın. Yağlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerine yumurta sarısı sürün susam. Çörek otu serpin. 170 derece ısıtılmış fırında 25-30 dakika arası pişirin. 15 Dakikadan sonra sürekli bakın gerekirse sıcaklığı düşürün.

