MAYALI ARNAVUT BÖREĞİ

1 paket margarin
1.5 su bardağı su
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı maya
1 tatlı kaşığı şeker
1 silme tatlı kaşığı tuz
4- 5 bardak un
3 adet patates (içi için)

Hamur malzemeleriyle yumuşak bir hamur yoğurun.
Hamuru 20 dakika dinlendirin ve 6 eşit parçaya bölün
Üzerini örtüp 15 dakika daha dinlendirin
Sonra hamurları büyük boy servis tabağından daha büyük bir şekilde açın
Aralarına yarı eritilmiş sana yağı sürerek üçerli gruplar halinde üst üste koyun. Yani iki adet üçlü grubumuz olacak.
Her üçlü grubu da zarf şeklinde katlayın. Üzerini streç filmle kapatıp buzdolabında yarım saat bekletin.
Sonra ilk katladığınız hamur grubunu dolaptan çıkarıp büyük boy fırın tepsinize göre açın.
Ortasına istediğiniz harcı serin.
Diğer hamuru da açıp, iç malzemesinin üzerine serin.
Böreğimizi küçük dilimler olacak şekilde dilimleyin.
Üzerine yine yağı sürüp tepsi mayası gelene kadar bekletin.
180 derecelik fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:104646 • adı:Mayalı Arnavut Böreği • gönderen:güvercin • indirme tarihi:22.05.2024 - 03:00