MAYALI BÖREK

https://www.droetker.com.tr

Hamur:
4,5 - 5 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Instant Maya
1 çay kaşığı tuz
0,5 çay kaşığı toz şeker
0,5 çay kaşığı sıvı yağ
1 su bardağı ılık süt
Dolgu:
50 g eritilmiş margarin
1 çay bardağı süt
2 su bardağı rendelenmiş beyaz peynir
1 demet ince doğranmış maydanoz
Üzeri için:
3 yemek kaşığı sıvı yağ
Kalıp:
Dikdörtgen kalıp (22x24 cm)

Unu derin bir kaba eleyin, mayayı ekleyip kaşık ile karıştırın. Tuz, toz şeker, sıvı yağ ve ılık sütü ilave edip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp mayalanması için ılık ortamda 40 dakika bekletin.
Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.
Alt-üst pişirme: 180 °C
Turbo pişirme: 170 °C
Mayalanan hamuru tezgah üzerine alıp kısa bir süre yoğurun. Hamuru 8 eşit parçaya bölün. Her birini hafif unlanmış tezgahta merdane ile kalıbın boyutunda açın. Eritilmiş margarin ile sütü karıştırın. Açtığınız hamurların dördünü, aralara margarinli süt sürerek kalıba üst üste sıralayın. Rendelenmiş peynir ile maydanozu yayın. Üzerine kalan dört hamuru aralara margarinli süt sürerek üst üste sıralayın. Üzerine sıvı yağ sürün, 30 dakika bekletin ve pişirin.
Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika
Fırından çıkarın ve 15 dakika sonra dilimleyin. Ilık veya soğuduktan sonra servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:169327 • adı:Mayalı Börek • gönderen:gül • indirme tarihi:12.05.2024 - 11:53