



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEYNİRLİ MAYALI BÖREK

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

4 - 4,5 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Instant Maya

1 tutam toz şeker

2 çay kaşığı tuz

100 g yumuşak margarin

1 su bardağı ılık süt

1 yumurta

1 yumurta akı

Dolgu:

2 su bardağı rendelenmiş beyaz peynir

2 demet maydanoz (ince doğranmış)

50 g eritilmiş margarin

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

1 yemek kaşığı süt

Kalıp:

Dikdörtgen kalıp (23x33 cm)

Unu eleyin, maya, tuz ve toz şekeri ekleyip kaşıkla iyice karıştırın. Margarin, süt, yumurta ve yumurta akını ilave edin. Yumuşak bir hamur elde edinceye kadar iyice yoğurun. Üzerini kapatıp ılık ortamda 40-45 dakika bekletin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 190 °C

Turbo pişirme: 180 °C

Peynir ve maydanozu karıştırın. Kalıbı margarin ile yağlayın.

Mayalanan hamuru kısa bir süre yoğurun ve 6 eşit parçaya bölün. Her birini unlanmış tezgahta 20x30 cm boyutlarında açın. Üzerlerine birer yemek kaşığı eritilmiş margarin sürün ve dolgu malzemesini yayın. Hamurları rulo şeklinde sarın ve kalıba yan yana sıralayın. Bıçak ile ruloları 10-12 cm uzunluğunda kesin. Yumurta sarısı ve sütü çatal ile çirpin ve bir fırça yardımı ile hamurların üzerine sürün. 20 dakika daha bekletip pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarıp sıcak servis yapın.



---

© lezzetler.com tarif no:169363 • adı:Peynirli Mayalı Börek • gönderen:Gül • indirme tarihi:03.04.2025 - 13:25