MİDYE BÖREK

Naile Görgülü

2 adet yumurta
1 çay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı süt
1 paket kabartma tozu
4,5 su bardağı un
1 tatlı kaşığı sirke
1 çay kaşığı tuz
Hamuru açmak için;
1 çay bardağı un
1 çay bardağı nişasta
Üzerine;
1 çay bardağı sıvı yağ
İçine;
Peynir
Maydanoz

Hamuru için malzemeleri karıştırın. Hamuru yoğurun 12 bezeye ayırın ve 45 dakika dinlendirin. Maydanozu doğrayın peynirle karıştırın. Nişasta ve unu karıştırın. Dinlenen hamuru nişasta ve un yardımıyla her bir bezeyi pasta tabağı büyüklüğünde açın. Aralarına nişasta ve unlu karışımdan dökerek 12 bezeyi açarak üst üste koyun. En üsttekini unlamayin. Sonra bütün bezeleri beraber önce elinizle sonra oklavayla açabildiğiniz kadar açın. Açtığınız hamuru sıkı sıkı rulo yapın. Rulo yaptığınız hamuru 1 parmak genişliğinde kesin. Oklavayla çay tabağı büyüklüğünde açarak içine peynirli harcı koyun ve fırın tepsisine dizin. Üzerine sıvı yağ sürerek 200 derecede pişirin.

© lezzetler.com tarif no:118270 • adı:Midye Börek • gönderen:hürcann • indirme tarihi:17.04.2024 - 15:32