PATLICANLI VE DİL PEYNİRLİ BÖREK

https://www.sabah.com.tr

Hamuru için:
3 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı toz şeker
Yarım paket (1 paket: 10 gram) instant maya
1 çay bardağı sıvı yağ
1 adet yumurta
3 çorba kaşığı yoğurt
İçi için:
3 adet patlıcan
150 gram dil peyniri
2-3 dilim çemensiz pastırma
Tuz
Karabiber
Pul biber
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
Susam
Çörekotu

Öncelikle iç malzeme için patlıcanları közleyin ve kabuklarını soyduktan sonra ince doğrayın. İçine rendelenmiş dil peyniri, doğranmış pastırma, tuz, karabiber ve pul biber katın. Tüm malzemeyi karıştırdıktan sonra soğumaya bırakın. Hamur için yoğurma kabına un, tuz ve toz şekeri alın. Ortasını havuz şeklinde açıp, maya, sıvı yağ, yumurta ve yoğurdu ekleyin. Yumuşak bir hamur elde edene kadar iyice yoğurun. Hamurun üzerini nemli bir bezle örtün ve yarım saat dinlendirin. Dinlenen hamuru iki eşit parçaya ayırın ve merdane ile dikdörtgen şeklinde açın. 1 parça hamurun orta kısmına uzunlamasına iç harcın yarısını yayıp, hamuru rulo şeklinde sarın. Diğer hamuru da aynı şekilde hazırlayın. Fırın tepsisine yerleştirin ve üzerine keskin bir bıçakla çizikler atın. Yumurta sarısı sürüp, susam ve çörekotu serpin. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Piştikten sonra oda sıcaklığında 5-10 dakika dinlendirin ve dilimleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:158269 • adı:Patlıcanlı ve Dil Peynirli Börek • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:20.05.2024 - 15:04