



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ BÖREK

www.miele.com.tr

Hamur için:

1 Küp Maya (42 gr.)

150 ml Süt, ılık

150 gr. Çavdar Unu

200 gr. Buğday unu

30 gr. Tereyağ

1/2 çay kaşığı Tuz

1/2 çay kaşığı Şeker

İçi için:

300 gr. küflü Peynir

2 küçük kırmızı Biber

2 küçük kırmızı Soğan

20 gr. Taze soğan, doğranmış

Tuz

Karabiber, iri çekilmiş

Şili biberi

Üstüne serpmek için:

4 yemek kaşığı Kabak çekirdeği

Mayayı sütün içinde eritin ve diğer malzemelerle yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Üstünü örtün ve fırında 35°C Üst-Alt Isıtma programında yakl. 45 dakika kadar mayalanmaya bırakın.

Peyniri küp küp doğrayın. Biber ve soğanı da aynı şekilde doğrayın ve taze soğanla karıştırın. Tuz, karabiber ve şili biberi ile lezzetlendirin.

Hamuru unlanmış bir tezgahın üstünde kare şeklinde (yakl. 40 cm x 40 cm) açınız ve köşelerinden tutarak yağlanmış kare bir kalıbın içine yayın. Malzemeleri hamurun üstüne koyunuz ve hamur köşelerinden içeri doğru katlayınız ve hafifçe bastırınız.

Hamurun üstünden bir bıçakla beş adet yakl. 3 cm x 3 cm boyunda kareler kesin ve böreğin üstünü bunlarla süsleyin.

Üstüne su sürün ve kabak çekirdeği içlerini serpin. Böreği kızarıncaya kadar pişirin. Servis yapmadan önce yaklaşık 30 dakika kadar dinlendirin.