PEYNİRLİ BÖREK

750 gram un,
1 adet yumurta,
2 çay bardağı sıvıyağ,
1 su bardağı süt,
1 tatlı kaşığı maya,
1 çay kaşığı tozşeker,
yarım su bardağı ılık su,
1 adet yumurtanın sarısı,
tuz.
İçi için:
1 demet meydanoz,
yarım kg. beyaz peynir

Öncelikle küçük bir kapta 1 tatlı kaşığı mayayı, 1 çay kaşığı tozşekeri ve yarım su bardağı ılık suyu karıştırın. Maya kabarana dek bekleyin. Unu, 1 çay bardağı sıvıyağı, 1 su bardağı ılık sütü ve yeterince tuzu ilave edin. Kulak memesi yumuşaklığında hamur elde edene dek yoğurun. Hamuru tekrar kabarması için bir süre daha bekletin. Bu arada iç malzemesi için ince kıyılmış
maydanoz ve ufalanmış peyniri karıştırın. Sonra hamuru eşit dört parçaya ayırın. Her bezeyi hazır yufka büyüklüğünde açın.
İlk yufkanın üzerine bir fırça yardımıyla sıvıyağ sürün. İlk önce kenarlarını karşılıklı gelecek şekilde kapatın. Sonra diğer kenarlarını üst üste getirin. Diğer yufkalarıda bu şekilde katlayın. Katladığınız ilk yufkayı tepsiye alın. Üzerine bir fırça yardımıyla sıvıyağ sürün. Mayda-nozlu peynir serpin, Diğer yufkalarıda aralarına sıvıyağ sürüp, peynir serperek, üst üste dizin.
Sonra elinizle bastırarak yufkaları büyütün. Üzerine yumurtanın sarısını sürün. İri baklava dilimleri şeklinde kesin. Çörekotu serpin. Önceden ısıtılmış orta dereceli fırında 1 saat pişirin.

© lezzetler.com tarif no:17091 • adı:Peynirli börek • gönderen:Yemliha • indirme tarihi:20.05.2024 - 08:46