REÇELLİ BÖREK

1 su bardağı su ya da süt
1 çorba kaşığı kuru maya
1 çay bardağı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 yumurta
2,5 su bardağı un
İçi için:
100 gram çilek reçeli
1 çay bardağı fındık
Üzerine:
2 çorba kaşığı pudra şekeri

Hamur hazırlamak için, bir kaba koyduğunuz ılık süte kuru mayayı ve bir miktar unu ekleyip karıştırın. Mayanın biraz kabarmasını bekledikten sonra içine yumurta, şeker, tuz ve kalan unu ilave ederek yumuşak bir hamur yoğurun. Yaklaşık 30 dakika mayalandırın. Hamuru unlanmış bir zeminde yufka gibi açın. Üçgenlere bölün. Geniş kenarına reçel ve kıyılmış fındığı yerleştirip rulo şeklinde sarın. Tepsiye dizip 200 derecedeki fırında 40 dakika kadar pişmeye bırakın. Fırından çıkınca üzerine pudra şekeri serpip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:87074 • adı:Reçelli Börek • gönderen:sıdıka cevik • indirme tarihi:17.05.2025 - 10:12