



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIKLI KAHVALTI BÖREĞİ

<https://www.sabah.com.tr>

1 su bardağı ılık süt
1 kahve fincanı sıvı yağ
1 çay kaşığı mahlep
1 tatlı kaşığı tuz
2 çorba kaşığı silme toz şeker
1 paket (10 gram) instant maya
125 gram oda sıcaklığında tereyağı
Aldığı kadar un
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

Ilık süt, sıvı yağ, mahlep, tuz, toz şeker ve mayayı yoğurma kabına alın. Yumuşak bir hamur elde edene kadar un ilave edip, yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örtün ve hamur iki misli kabarana kadar bekletin. Hamuru 10 eşit bezeye ayırın ve her birini pasta tabağı büyüklüğünde açın. Tereyağını da 10 parçaya ayırın. Açtığınız hamurlardan birini düz bir zemine alın. Üzerine bir parça tereyağı sürüp yayın. Tekrar ikinci hamuru koyun. Onu da tereyağı ile yağlayın. Açtığınız hamurlar bitene kadar üst üste koyarak işleme devam edin. Hamurları bu şekilde 15 dakika dinlendirin ve ince, tek parça büyük bir hamur olacak şekilde açın. Daha sonra rulo yapın ve 1 parmak genişliğinde kesin. Kestiğiniz hamurun dışta kalan açılabilir ucuna işaret parmağınızla bastırın ve diğer elinizle çekerek mezura gibi uzatın. Daha sonra aynı parmağınza uzayan kısmı mezura sarar gibi sarın. Parmağınızı hamurdan çıkarın. En uçta kalan 2 cm'lik kısmı, hamurdan parmağınızı çıkardığınız oyuğa bastırın. Kestiğiniz diğer hamurları da aynı şekilde hazırlayın. Üzerlerine yumurta sarısı sürün ve börekleri yağlı kağıt serilmiş fırın tepsinde aralıklarla yerleştirin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

