SEBZELİ BÖREK

İçi için:
1 çorba kaşığı margarin
10-15 adet mantar
½ kg taze soğan
3-4 adet sivri biber
1,5 çorba kasesi sebze garnitür
4 diş sarımsak
1 su bardağı kuru üzüm
2 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
Hamuru için:
1 su bardağı eritilmiş margarin
4 su bardağı un
1 çorba kaşığı kuru maya
½ su bardağı ılık su
5 adet yumurta
1 çorba kaşığı tuz
1 çorba kaşığı tozşeker
Sosu için:
4 su bardağı süt
1 su bardağı süt kreması
6 adet yumurta
1,5 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz
Kırmızı tozbiber

Yarım su bardağı ılık suda mayayı eritin ve 6-7 dakika kadar bekletin. Unu yoğuracağınız yere dökün ve ortasını havuz gibi açın. Margarini erittikten sonra margarini, mayalı suyu, şekeri, tuzu ve yumurtayı ekleyerek yoğurun. Üzerini nemli bir bez örttükten sonra dinlenmeye bırakın ve 15-20 dakika dinlendirin. Sarmısakları küçük küçük kıyın. Mantarları, soğanı v ebiberleri temizledikten sonra onları da küçük küçük kesin. 1 kaşık margarini tavada eritin. Sivribiberleri, mantarları, soğanı ve sarımsakları erimiş margarinle ocakta kavurun. Kuru üzüm, sebze garnitür ve kaşar peynirini de ekleyip karıştırın. 1-2 dakika daha kavurup ateşten alın. Yumurta, süt, süt kreması, kırmızı toz biber ve tuzu iyice çırpın, sosu hazırlayın. Hamuru yaklaşık 1 cm kalınlığında açın. Fırın kalıbını yağlayıp unladıktan sonra hamuru yayın. Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında 5-6 dakika kadar pişirin. Fırından alın ve üzerine sebzeli karışımı yayın. Sosu gezdirin ve kaşar peynirini serpiştirin. Fırına verip yaklaşık 25 dakika daha pişirin. Dilimleyip servis tabağına alın ve sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:3068 • adı:Sebzeli Börek • gönderen:Borekch • indirme tarihi:24.04.2024 - 17:01