ŞEKERBURA

500 gr un
1 adet yumurta
50 gr margarin
3 su bardağı toz şeker
1 paket toz maya
1 su bardağı yoğurt
2 su bardağı fındık
1 tutam tuz

Öncelikle tatlımızın iç malzemesini hazırlamamız gerekiyor. Bunun için ilk olarak eğer fındıklarımız kabuklu ise fındıkları tavada kavuruyoruz ve kavuduğumuz fındıkların kabuklarını soyarak un haline gelinceye kadar eziyoruz ve bu fındık unumuza şekerde ilave ederek iyice karıştırıyoruz karıştırırken içine vanilyada ilave ediyoruz.
Şekerbura?nın içi hazırlandı ve şimdi geldi hamurunu hazırlamaya. Öncelikle ılık sütümüze maya ve tuz ilave ediyoruz daha sonra yoğurt ve erimiş margarini ilave ediyoruz ve karıştırıyoruz. Son olarak un ilave ediyoruz ve sert hale gelen hamur iyice yoğrulduktan sonra üzeri kapatılıp 40 dakika oda sıcaklığında bekletiyoruz.
Dinlenme süresi dolduktan sonra parçalara ayırarak ortalama 8 cm çapında daireler şeklinde ve ortalama 2 mm kalınlıkta kesiyoruz.
Hazırladığımız bu dairelerimize önceden hazırlamış olduğumuz içi ilave ediyoruz ve üçgen mantı şeklinde katlıyoruz ve kapatıyoruz.Kürdan ile üzerine değişik şekiller vurulmaktadır. Son olarkta önceden 180 derecede ısıtılmış fırında yaklaşık 30 dakika kadar pişirilir. 3 hafta kadar tazeliğini korumaktadır.

© lezzetler.com tarif no:106701 • adı:Şekerbura • gönderen:boyalı • indirme tarihi:22.05.2024 - 19:16