



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SERPME BÖREK

Mazda Lezzete Götüren Marka
Mehmet Yaşin

4 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı kuru maya
2 yemek kaşığı toz şeker
1, 5 su bardağı ılık su
3 yemek kaşığı un
2/3 su bardağı ayçiçeği yağı
İç harcı için:
2 su bardağı lor peyniri

1 çay kaşığı kuru mayayı 4 yemek kaşığı su ile karıştırarak eritin. 2 yemek kaşığı toz şekeri ekleyin ve karıştırın. 4 su bardağı elenmiş unu büyük bir kaba aktarın. Unun ortasını çukur şeklinde açın. Erittiğiniz mayayı, 1 çay kaşığı tuzu ve 1, 5 su bardağı ılık suyu ekleyin. Hamuru yaklaşık 5 dakika yoğurun ve üzerine kurumaması için nemli mutfak bezi örterek 15 dakika dinlendirin. Hamurun üzerine un serpererek merdane ile yaklaşık 50 cm çapında açın. Üzerini 2/3 su bardağı ayçiçeği yağı ile yağlayın. 10 dakika bekletin. Yağlanmış hamuru elinizle gerdirerek açın. İnceltip açtığınız yağlı hamurun kenarlarından başlayarak daire olacak şekilde 2 su bardağı lor peynirini serpiştirin. Kenarlardan başlayarak kendinize doğru çekerek ortaya doğru sarın. Sarma işlemi sırasında hamurun ortasını parmağınızla açın, elinizle incelterek hamuru uzatın. Hamuru fırın tepsisine yuvarlak şekilde sarın. Önceden ısıtılmış 185 derece fırında 35 dakika pişirin. Fırından çıkardığınız böreği 3- 5 dakika dinlendirdikten sonra ılık olarak servis yapın.

