SUSAMLI BÖREK

4 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
3 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt (susuz kısmından)
1 çay bardağı sıvıyağ
1 kahve fincanı susam
1 paket kabartma tozu
2 su bardağı tuzsuz lor peyniri

Önce, susamı teflon tavada pembeleşinceye kadar kavurun. Yumurtaları çukur ve geniş bir kapta çırpın. Üzerine, yoğurt, sıvıyağ, lor peyniri, tuz ve kavurduğunuz susamm yansını ekleyip iyice kanştı-nn. Diğer taraftan, un ve kabartma tozunu eleyip yumurtalı karışıma ilave ederek tekrar karıiştırın. Hazırladığınız bu hamuru yağladığınız kare ya da dikdörtgen orta boy bir fırın kabına yayın. Üzerine kalan susamı serpiştirip 175 dereceye ayarlı fınnda 30-35 dakika, üzeri sarı-kahverengiye dönünceye kadar pişirin. Ilınınca kareler halinde dilimleyerek servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:119575 • adı:Susamlı Börek • gönderen:Ay Gül • indirme tarihi:28.04.2024 - 05:34