TAVUKLU VE BEZELYELİ BÖREK

1 Paket Sana Klasik
2 Su Bardağı un
3 Adet yumurta sarısı
2 Tutam tuz
1 Fincan süt
2 Adet patates
Yeterince su
4 Çorba Kaşığı kaşar rendesi

Bir kapta unu, yumurta sarılarını, yeterince suyu ve tuzu karıştırın. Yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamuru 20 dakika dinlendirin. Hamurdan yumurta iriliğinde parçalar koparın. Unlu bir zeminde küçük bir tabak büyüklüğünde açın. Eritilmiş SANA YAĞINI bir fırça yardımı ile her hamur parçasının üzerine sürün. Yağlanmış 3 adet hamur parçasını üst üste dizin. Diğer hamurları da aralarına SANA YAĞI sürerek, üst üste dizin. 5 dakika buzlukta bekletin. Sonra hamurları merdane yardımıyle tekrar açın. Aralarına eritilmiş SANA YAĞI sürün. Üst Üste dizerek, buzlukta 10 dakika bekletin. Buzluktan çıkardıktan sonra 3 mm kalınlığında açın. Püre için haşladığınız patatesleri bir çatal yardımıyle ezdikten sonra içine SANA YAĞI, süt, kaşar peyniri rendesi ve tuzu ekleyin. Dikdörtgen şeklinde kestiğiniz hamurun içine önce püreyi, küçük parçalar şeklinde kesilmiş tavuk etini ve bezelyeyi koyun. Yufkanın dört bir yanını üst üste koyarak kapatın. Ters çevirerek, çok az yağladığınız tepsiye yerleştirin. Üzerine 4 cm aralıklarla bir bıçak yardımıyle çizik atın. Yumurta sarısı sürün. Orta derecede ısıtılmış bir fırında pişirin. Dilimlediğiniz böreğin üzerine kaşar peyniri rendesi serperek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:79145 • adı:Tavuklu ve Bezelyeli Börek • gönderen:tatlıkız • indirme tarihi:16.05.2025 - 21:36