



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAZE SOĞANLI PEYNİRLİ BÖREK

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

2,5 - 3 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Instant Maya

1 çay kaşığı tuz

1,5 çay bardağı ılık süt

1 çay bardağı ılık su

1 çay bardağı sıvı yağ

1 yumurta sarısı

İç malzeme:

10 - 12 adet taze soğan

2 yemek kaşığı sıvı yağ

0,5 demet ince doğranmış dereotu

0,5 demet ince doğranmış maydanoz

100 g rendelenmiş tulum peyniri

0,5 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Üzeri için:

1 yumurta akı

3 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri

Unu derin bir kaba eleyip üzerine mayayı ilave edin ve kaşık ile iyice karıştırın. Üzerine tuz, süt, su, sıvı yağ ve yumurta sarısını ilave edip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp 40-45 dakika bekletin.

Taze soğanları ayıklayıp yıkayın ve ince doğrayın. Tavaya alıp sıvı yağı ekleyin ve orta ateşte 6-7 dakika kavurun. Ocaktan alın, üzerine dereotu ve maydanozu ekleyip karıştırın. 10 dakika bekletip tulum peyniri rendesi ile kaşar peyniri rendesini ilave edin ve karıştırın.

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Mayalanan hamuru kısa bir süre yoğurun. Hafif unlanmış tezgaha alın ve 4 eşit parçaya bölün. Bir parçayı alın ve unlanmış tezgaha 0,5 cm kalınlığında yuvarlak açın. Üzerine iç malzemenin 1/4'sünü koyun.

Kenarlarda 2 cm boşluk bırakacak şekilde hamurun bir yarısının üzerine yayın. Hamurun boş kısmını dolu kısmın üzerine, 1 cm gerisinde bırakarak poğaçaya şeklinde kapatın. Alt hamurun dışta kalan kısmına yumurta akı sürüp kaldırarak üst hamurun üzerine kapatın. Elinizle hafifçe bastırarak yapıştırın. Kalan hamurları da aynı şekilde hazırlayıp fırın tepsisine sıralayın. Hamurun üzerini 3-4 yerinden kesin. Üzerlerine yumurta akı sürüp kaşar peyniri rendesi serpin. 20 dakika bekletin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkarıp ılık veya soğuduktan sonra servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169403 • adi:Taze Soğanlı Peynirli Börek • gönderen:gül • indirme tarihi:13.03.2025 - 14:21