



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜÇ KAT KAHVALTI BÖREĞİ

- 500 gr tam buğday unu
- 330 ml ılık su
- 1 paket Pakmaya Ekşi Mayalı Ekmek Harcı (Esmer Ekmekler için)
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çorba kaşığı süt
- 3 dal taze kekik
- İç malzemeleri:
- 2 yemek kaşığı hazır pesto sos
- 2 yemek kaşığı hazır acuka sos
- 1 yemek kaşığı zeytin ezmesi
- 10 dilim çedar peyniri
- 10 dilim kaşar peyniri
- 10 dilim pastırma ve jambon karışımı

Hamur yoğurma kabına un karışımını eleyin. Üzerine Pakmaya Ekşi Mayalı Ekmek Harcının tamamını ve tuzu döküp kaşıkla iyice karıştırın.

Sütü, zeytinyağını ve ölçülü suyu azar azar ilave ederek yoğurmaya başlayın.

El ile pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yaklaşık 10 dakika yoğurun.

Hamurun üzerini örtüp ılık bir ortamda yarım saat mayalandırın.

Mayalanma süreci bittiğinde taze kekik yaprakları ekleyerek hamuru bir kez daha yoğurun. Hamurdan üç eşit parça elde edin. Her parçadan un serpilmiş tezgahın üzerinde merdane yardımı ile yemek tabağından biraz daha büyük hamurlar açın. Hamurları tek tek iki bez arasına alarak 15 dakika daha mayalandırın.

Hamurların her katına pesto sos, zeytin ezmesi ve acuka sürün, malzemeleri istediğiniz gibi her kata paylaşın. Rulo şeklinde sarın.

Fırının alt rafına içinde su olan bir metal kase yerleştirin.

Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, 35-40 dakika pişirin.

