



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜÇ LEZZETLİ ÖRGÜ BÖREK

Hilal Dokuyucu

Hamur:

- 3 su bardağı un
- 1 çay bardağı ılık süt
- 1 paket instant maya
- 2 yemek kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 adet yumurta

Harç Malzemeleri:

- 1. harç
 - 1 adet kırmızı biber
 - 1 diş sarımsak
 - 1 tatlı kaşığı salça
- 2. harç
 - 2 yemek kaşığı zeytin ezmesi
 - 1 yemek kaşığı kekik
- 3. harç
 - 1 kase rende peynir
 - 5-6 dal doğranmış maydanoz

Derin bir kaba un konularak ortası havuz şeklinde açılır. Ortasına, şeker, tuz, yumurtanın akı, Yuva maya ve 1 çay bardağı ılık süt konularak 5 dk. yoğrulur. Üzerine nemli bir bez serilerek 10 dk. dinlendirilir.

1. harç için:

Kırmızı biber közlenir ve kabukları soyulduktan sonra sarımsak ve salça ile birlikte blenderdan geçirilerek pür haline getirilir.

2. harç için:

Zeytin ezmesi ve kekik bir kasede karıştırılır.

3. harç için peynir rendelenerek maydanozla karıştırılır.

Dinlenen hamurumuz 3 eşit parçaya ayrılır. Her hamur servis tabağı kadar açılır. Ortasına bir fırça yardımı ile biraz yağ sürülür ve her bir hamurun içine hazırladığımız içlerden konularak rulo yapılır. Bu rulolar yağlı bir kağıdın üzerine alınarak saç örgüsü şeklinde içiçe geçecek şekilde örülür. Üzerine yumurta sarısı ve çörek otu serpildikten sonra ılık bir yerde 10 dk. mayalanması beklenir. Daha sonra 180 derecede üzeri kızarana kadar pişirilir.