

Trakya D1zmanana

Toplam 140 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 35 dk 8 kişilik Zor ~390 kcal

Trakya d1zmanana mayalı küçük hamur parçalarını yoğurtlu yumurtalı sosla fırınlayarak kabarıltı ve yumuşak bir göçmen böreği verir.

Malzemeler

Hamur için

- 5 su bardağı Un
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı su
- 1 paket İstant maya
- 1 tatlı kaşığı Toz şeker
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 4 yemek kaşığı Sıyağ

Sos için

- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 2 adet Yumurta
- 0.5 su bardağı Sıyağ

Üzeri için

- 2 yemek kaşığı Tereyağı

Yapılı

1. İ süt, süt, un, maya ve şekerini karıştırarak 10 dakika köpürtün.
2. Un, tuz ve sıyağı ekleyip yumuşak bir hamur yoğurun.
3. Hamuru kapatıp 45 dakika mayalandırın.
4. Mayalanan hamuru küçük bezelere ayırarak yağlanmış tepsiye aralıklı olarak dizin.
5. Yoğurt, yumurta ve sıyağı pürüzsüz sos olana kadar çırpın.
6. Sosu hamurların üstüne dökün ve 15 dakika tepside dinlendirin.
7. D1zmanana 190°C fırında 30 ila 35 dakika kızarana kadar pişirin.
8. Fırında 1 dakika tereyağı sürüp 10 dakika dinlendirerek servis edin.

PÜF NOKTASI

Hamur parçalarını tepsiye çok sıkı şekilde yerleştirmek sosun aralara işlemesini ve içinin iyi kabarmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak dilimleri ayran, domates ve yeşil biberle kahvaltıda da çay sofrasına karıştırmak için.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta