BÝBERLÝ KEK(mayalý)

Kategori : Börek ve Kekler

Yayýnlayan Admin 2011/11/4

MALZEMELER
1-bir çay bardaðý ýlýk su
2-bir su bardaðý süt
3- bir çay bardaðý sývý yað
4- bir yumurta aký (sarýsý üzerine sürülecek)
5-bir yemek kaþýðý toz þeker
6-bir tatlý kaþýðý tuz
7-bir paket toz maya
8- alabildiði kadar un
Yapýlýþý: derin bir kapta, yumurta sarýsý hariç tüm malzemeden ele yapýþmayacak yumuþaklýkta (ekmek hamurundan az yumuþak) hamur yoður. Mayalanmasý için üstünü kapatarak dinlenmeye al.
ÝÇ ÝÇÝN
1- bir su bardaðý dövülmüþ ceviz veya fýndýk içi
2- 2 iki yemek kaþýðý domates salçasý
3- 2 yemek kaþýðý biber salçasý
4- Yarým limonun suyu
5- Bir tatlý kaþýðý karabiber
6- Bir çay kaþýðý pul biber
7- 5-6 diþ sarýmsak(ince doðranmýþ veya dövülmüþ)
8- Bir küçük çay bardaðý sývý yað
9- Bir yemek kaþýðý nane
10- 150 gr. kadar beyaz peynir
11- tuz
Yapýlýþý : bütün malzemeyi iyice birbirine karýþtýr.(damak tadýna göre malzemeden eksiltip veya artýrabilirsin.
Hamur kabarýnca ikiye böl ve yarýsýný fýrýn tepsisine yay.üzerine hazýrladýðýn iç malzemeyi her tarafa eþit miktarda gelecek þekilde serpiþtir. Hamurun diðer yarýsýný da tepsiye iç malzemeyi kapatacak þekilde yay.üzerine yumurta sarýsý sürdükten sonra çörekotu serpiþtir.hamurun yeniden kabarmasýný bekle. Hamur tam kabarýnca180 derecede ýsýtýlmýþ fýrýnda piþir.