SALÇALI KEK

Kategori : Börek ve Kekler

Yayýnlayan Admin 2012/6/25

Normal
0
21

false
false
false

MicrosoftInternetExplorer4

/* Style Definitions */
table.MsoNormalTable
{mso-style-name:"Normal Tablo";
mso-tstyle-rowband-size:0;
mso-tstyle-colband-size:0;
mso-style-noshow:yes;
mso-style-parent:"";
mso-padding-alt:0cm 5.4pt 0cm 5.4pt;
mso-para-margin:0cm;
mso-para-margin-bottom:.0001pt;
mso-pagination:widow-orphan;
font-size:10.0pt;
font-family:"Times New Roman";
mso-ansi-language:#0400;
mso-fareast-language:#0400;
mso-bidi-language:#0400;}

MALZEMELER

tab-stops:list 36.0pt" class="MsoNormal">1- 1 ½ su bardaðý ýlýk süt
tab-stops:list 36.0pt" class="MsoNormal">2- Bir su bardaðýndan biraz eksik sývý yað
tab-stops:list 36.0pt" class="MsoNormal">3- Bir yumurta(sarýsý üzerine sürülecek)
tab-stops:list 36.0pt" class="MsoNormal">4- Ýki yemek kaþýðý silme toz þeker
tab-stops:list 36.0pt" class="MsoNormal">5- Bir paket toz maya
tab-stops:list 36.0pt" class="MsoNormal">6- Tuz
tab-stops:list 36.0pt" class="MsoNormal">7- Alabildiði kadar un (ekmek hamurundan biraz daha yumuþak)

ÝÇ

MALZEMELER

1-200gr beyaz peynir (yarýsý rendelenmiþ kaþar peyniri olursa daha iyi olur),
2-bir su bardaðý dövülmüþ ceviz veya fýndýk içi
3- üç yemek kaþýðý domates salçasý
4-pul ve karabiber

YAPILIÞI:Verilen malzeme ile hamuru hazýrla dört eþit parçaya böl. Elips þeklinde uzunlamasýna aç iç malzemeyi birbirine karýþtýr. Dörtte birini açtýðýn hamurun ortasýna yay. Rulo gibi sar tepsiye yerleþtir. Biraz bastýrarak yayvanlaþtýr. Diðer parçalarý da ayný þekilde hazýrla. Yumurta sarýsýný sývý yaðla biraz çýrparak yumuþat. Hamurun üzerine sür. ýlýk ortamda üzeri kapalý olarak mayalanmasýný bekle. Hamur iyice kabarýnca önceden 180 derecede ýsýtýlmýþ fýrýnda piþir.biraz ýlýyýnca dilimleyerek servis yap

Not:hamuru yoðurup mayalandýktan sonra iç malzemeyi de ilave et. Peynirleri fazla ezmeden biraz daha yoður.dinlenmeye býrak. Kabarýnca piþir (çok güzel renkli bir kek elde etmiþ olursun)
wwwpervinengin.net