PEYNÝRLÝ RULO KEK

Kategori : Börek ve Kekler
Yayýnlayan Admin 2014/12/13

PEYNÝRLÝ RULO KEK
MALZEMELER
1-Dört su bardaðý un
2-bir paket kuru maya
3-bir yemek kaþýðý toz þeker
4-bir tatlý kaþýðý tuz
5-bir çay bardaðý süt
6-bir yumurta
7-bir çay bardaðý sývý yað (isterseniz sývý yað yerine ayný miktarda tereyaðý)
8- biraz ýlýk su
ÝÇ MALZEME
• Bir bað maydanoz
• 200gr. Beyaz peynir+ az miktarda rendelenmiþ kaþar peyniri
YAPILIÞI:Yumurta sarýsý hariç diðer malzeme ile yumuþak bir hamur yoður.on-on beþ dakika dinlendir. Tekrar yoður ve elips þeklinde aç. Ýç malzemeyi içine yay. Rulo þeklinde sar.ortasý açýk kalýba yerleþtir. Ýki ucunu birleþtir. Yumurta sarýsýný üzerine sür. Ilýk ortamda mayalanmasýný bekle.iyice kabarýnca 180 derecede ýsýtýlmýþ fýrýnda üstü kýzarýncaya kadar piþir.
Not:1- arzuya göre yumurta sarýsýný sürdükten sonra üzerine susam, çörekotu serpebilirsin
• Fýrýný çok az ýsýtarak ,üstü kapalý þekilde fýrýnda mayalanmasýný bekleyebilirsin.iki misli kabarýnca fýrýnýn ayarýný 180 dereceye yükselt.
www.pervinengin.net