

Bulgar Kiflesi

Malzemeler

1 su bardagi sut
1 su bardagi su (her ikisi de ilik olacak)
1 su bardagi sivi yag
3 yumurta (birinin sarisi uzeri icin kullanilacak)
1 paket yas maya
1 tatli kasigi seker
1 tatli kasigi tuz
150 gr erimis tereyag
Aldigi kadar un
Ici icin peynir veya kavrulmus kiyma
Uzeri icin ;
Yumurta sarisi ve susam

Yapilisi

Mayayi su ve sut ile eritin.Tereyag haric tum malzemeler eklenip yogurulur ve mayalanmasi icin beklenir.

Hamur 2 parcaya ayrilir.

1.parcadan 8 yumak yapilir.Yumaklar minik minik acilip, aralarina erimis tereyag surulup ust uste konulur.(Ust parcaya yag surulmeyecek)

Sonra merdane ile ust uste girmis hamurlar acilip buyuk bir yufka elde edilir.Acilan hamur ucgen olarak 16 esit parcaya bolunur.

Icersine peynir koyulup sigara boregi gibi sarilip kenarlarindan kivrilir.Ayrilmis olan yumurta sarisi uzerlerine surulup,susam serpistirilip 175 derecede kizarana kadar pisirilir.