

Nutellali Borek

Malzemeler

170 gram soguk tereyagi

285 gram un

130 gram krem peynir

3 yemek k. soguk su

1,5 yemek k. sirke

1 cay k. kabartma tozu

Tuz

Icine;

Nutella

Yapilisi

Hamur icin gerekli malzemeleri bir kabin icinde ele yapismayacak bir kivam alana kadar yogurun. (Gerekirse un ekleyin.)

Hamuru ikiye bolup strec filme sarin ve yarim saat dinlenmesi icin buzdolabina kaldirin.

Dinlenen hamuru unlanmis tezgahda yuvarlak sekilde acin ve 8 dilime ayirin.

Her bir dilimin genis kismina bir tatli kasigi nutella koyup her tarafina yayın.

Her bir dilimi rulo seklinde sarip yagli kagit serilmis firin tepsisine yerlestirin.

170 derecelik firinda hafif kizarincaya kadar pisirin.

Ilk sicakligi gectikten sonra dilerseniz uzerine pudra sekeri serpip servis edin.(16 adet cikmakta)