

Sekerli Peynir Boregi

Malzemeler

Hamur icin:

1 kg un

1 cay kasigi yas maya

Tuz

Su

Uzeri icin:

1 kg Antep peyniri

Yarim kg toz Antep fistigi

Yarim kg seker

4 yumurta

2 yemek kasigi sade yag

Yapilisi

Hamur icin un, su, tuz ve maya karistirilip yogurularak yumusak bir hamur elde edilir.

Hamur mayalanmasi icin 1 saat dinlendirilerek mayalandirilir. Uzeri icin Antep peyniri

rendelenir. Yumurtalar, seker, sadeyag ve toz Antep fistigi karistirilir. Mayalanan

hamurdan mandalina buyuklugunde parcalar alinip merdaneyle acilir. Hamurlarin uzerine

peynirli harctan surulur. Hamurun kenarlari acik pide seklinde kivrilir. Yaglanmis firin

tepsisine dizilir. Onceden isitilmis 200 derece firinda pembelesene kadar 10-15 dakika

pisirilir.