

Patatesli Gül Börek

8 adet



pratik

yaklaşık 40 dakika



Malzemeler:

Hamur:

- 2 - 3 tatlı kaşığı Dr. Oetker Aktif Maya
- 0,5 çay bardağı ılık süt
- 4 - 4,5 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 0,5 çay kaşığı toz şeker
- 100 g eritilmiş margarin
- 1 su bardağı ılık süt
- 1 yumurta akı

Dolgu:

- 3 - 4 adet patates (orta boy)
- 0,5 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 0,5 çay kaşığı karabiber
- 0,5 çay kaşığı tuz

Sürmek için:

- 4 - 5 yemek kaşığı sıvı yağ

Üzeri için:

- 1 yumurta sarısı

1 Ön hazırlık:

Mayayı bir kaseye alın ve üzerine yarım çay bardağı ılık sütü ilave edin. Kaşık ile birkaç kez karıştırıp 10-15 dakika bekletin.

2 Hamurun hazırlanışı:

Unu derin bir kaba eleyin ve üzerine beklettiğiniz mayayı ilave edin. Tuz, toz şeker, margarin, süt ve yumurta akını ekleyip yumuşak bir hamur elde edinceye kadar iyice yoğurun. Üzerini kapatıp ılık ortamda 40-45 dakika bekletin.

3 Dolgunun hazırlanışı:

Patatesleri haşlayın ve çatal yardımı ile ezin. Üzerine kaşar peyniri, pul biber, karabiber ve tuzu ekleyip karıştırın.

4 Şekillendirme ve pişirme:

Fırın tepsisini margarin ile yağlayın veya pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C



Mayalanan hamuru kısa bir süre yoğurun ve 8 eşit parçaya bölün. İlk parçayı hafif unlanmış tezgahın üzerinde merdane ile 2-3 mm kalınlığında açın. Üzerine sıvı yağ sürüp dolgu malzemesinden bir miktar yayın. Hamuru rulo şeklinde sarıp kendi etrafında döndürerek gül şekline getirin. Kalan hamurları da aynı şekilde hazırlayıp fırın tepsisine sıralayın. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp 20 dakika bekletin ve pişirin.

Piştirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından çıkarıp sıcak servis yapın.

