



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'in Mtevaz Lezzetler Mutluluklar Diler

## KEKİKLİ BURGU REK



1,5 rba kaıı toz maya  
1,5 su bardağı ılık su  
1 rba kaıı toz Őeker  
1 adet yumurta  
1 adet yumurta beyazı  
2 rba kaıı yoğurt  
2 rba kaıı tereyağı  
1 tatlı kaıı tuz  
Alabildii kadar un  
içi için:  
Yarım kalıp beyaz peynir  
1 rba kaıı kekik  
Yarım rba kaıı karabiber  
4 rba kaıı ayçiçek yaı  
zeri için:  
1 adet yumurta sarısı

- # ılık suya Őeker ve toz maya eklenir, karıştırılır. zeri kapatılır maya kabaranaya kadar bekletilir.
- # Yourma kabına kabaran maya yumurta, yumurta beyazı, yoğurt ve yumuŐak tereyağı konur. Mikserle ya da çırpıcıyla iyice çırpılır.
- # zerine tuz ve ele yapıŐmayan orta sertlikte kıvam olana dek un eklenir, yorulur.
- # Hamurun zeri kapatılır. En az 1 saat dinlendirilir.
- # Süre sonunda hamur unlu zeminde, oklavayla, 2 karıŐ eninde ve 2 karıŐ boyunda kare olarak açılır.
- # Hamurun yüzeyine fırçayla ayçiçek yaı sürülür.
- # Daha sonra hamurun yarısına ezilmiŐ beyaz peynir yerleŐtirilir , karabiber ve kekik serpilir.
- # Diğer yarısı üzerine kapatılır ve hafifçe merdaneyle bastırılır.
- # Hamurdan bıçakla baŐ parmak kalınlığında Őeritler kesilir.
- # Őeritlerin iki ucu farklı yönlere birkaç defa çevrilerek vida gibi burgu yapılır. Sonra bir ucu sabit tutulur, diğer ucu gl börek yapımında olduğu gibi etrafında sarılır.
- # reklerin u kısımları alta gelecek Őekilde yalanmış ya da yalı kağıt serilmiŐ tepsiye aralık bırakarak dizilir.
- # Fırına vermeden 20 dakika bekletilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürülür.
- # Tepsi önceden ısıtılmıŐ 190 derece fırına verilir. rekler kızarana kadar piŐirilir.
- # Sıcak ya da ılık olarak servise sunulur.

**Not:** rein lezzetini arttırmak için beyaz peynire 2 rba kaıı kadar rende kaŐar eklenebilir.