



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler  Mutluluklar Diler

BASMA   REK



1 paket çabuk maya
1 su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı sıvıyağ
1  ay bardağı su
1 adet yumurta beyazı
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiğı kadar un
İçi için:
2  orba kaşığı tereyağı
Yarım kalıp beyaz peynir
 zeri için:
1 adet yumurta sarısı

- # Maya unla karıştırılır, yoğurma kabına aktarılır.
- #  zerine yoğurt, yumurta beyazı, su, sıvıyağ eklenir ve parmak uçlarıyla karıştırılır.
- # Tuz ve yumuşak kıvama gelene kadar un eklenerek yoğrulur.
- # Hamurun  zeri kapatılır. Ilık yerde 1 saat bekletilir.
- # Sonra hamur iki parçaya ayrılır. Her bir hamur parçası merdaneyle servis tabağı kadar açılır.
- # Yüzeyine eritilmiş tereyağı sürülür ve ezilmiş peynir serpilir. Gevşek olmayan bir rulo yapılır.
- # Rulo 10 parçaya kesilir. Her parça elle bastırılarak yassılaştırılır.
- #   rekler yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. Diğ r hamur da aynı şekilde yapılır.
- # Üzerlerine yumurta sarısı sürülür.
- # Tepsi önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir. 25 dakika pişirilir.

Not: Bu   rek maya yerine kabartma tozu kullanarak da hazırlanabilir.