



Rapunzel

Disney
PRINCESS

JAMBONLU VE PEYNİRLİ ÖRGÜ BÖREKLER

Rapunzel resim yaparken uzun saçlarını güzel örgülerle toplamayı sever. Bu farklı şekilli hamurlarla siz de örgü yapma becerinizi geliştirin!

Talimatlar

1. Fırını 200°C'ye önceden ısıtmak için bir yetiştikenden yardım isteyin.
2. Bir karıştırma kabında un, polenta, kabartma tozu ve tuzu karıştırın.
3. Parmak uçlarınızı kullanarak tereyağını un karışımına bezelye büyüklüğünde parçalar oluşuncaya kadar ufalayın. Ardından jambonu ve peyniri ekleyip karıştırın. Sütü ekleyin ve hamur kıvamına gelene kadar karıştırın.
4. Kesme tahtasına un serpin, hamuru üzerine koyun. Yapışmaması için biraz daha un serpin. Oklava ile hamuru 30 cm'lik kare şeklinde açın. Kalınlığı 0.6–1.3 cm olmalı.
5. Bir yetiştikenden kareyi dört eşit parçaya bölmek için yardım isteyin. Ardından her bir çeyreği yaklaşık 15 cm uzunluğunda 12 şerit hâlinde kesin.
6. Şimdi hamuru örme zamanı. 3 şerit alın, üstlerinden birleştirin. Sağdaki şeridi ortaya, sonra soldakini ortaya alın. Bu sırayı örerak devam edin ve uçlarını sıkıca kapatın. Tüm şeritlerle aynı işlemi yapın.
7. Fırın için bir yetiştikenden yardım isteyin. Hamur örgülerini aralıklı olarak yağlanmamış fırın tepsisine yerleştirin. Hamur altın rengine dönene kadar (yaklaşık 8-10 dakika) pişirin.

• 16 adet •

Malzemeler

2 su bardağı un

Yarım su bardağı mısır unu
(polenta)

3 tatlı kaşığı kabartma tozu

1 tatlı kaşığı tuz

5 yemek kaşığı soğuk
tereyağı birkaç parçaya
bölünmüş

½ su bardağı doğranmış
jambon

½ su bardağı rendelenmiş
cheddar peyniri

1 su bardağı süt

İpucu

İsterseniz cheddar yerine
rendelenmiş Parmesan
veya Romano peyniri
kullanabilirsiniz.

