BADEMLİ FAS BÖREĞİ

150 gr (1+1/4 su bardağı) un
kahve kaşığının ucuyla tuz
45 gr (3 çorba kaşığı) tereyağı (yumuşatılmış)
1/2 su bardağı ılık su
250 gr (1+1/3 su bardağı) çekilmiş badem
120 gr (1/2 su bardağı) toz şeker
1 çorba kaşığı portakal suyu

Unu ve tuzu orta boy bir kaba eleyiniz. Ortasına bir boşluk açarak 1 çorba kaşığı tereyağı ve 1/2 su bardağı suyu ekleyiniz.
Tahta bir kaşıkla yağı ve suyu una yavaş yavaş yedirdikten sonra, hamuru birkaç dakika ellerinizle yoğurunuz. Hamur kuru ise biraz daha su ekleyiniz.
Hamuru hafifçe unlanmış bir tahtada 10 dakika, pürtüksüz ve esnek bir kıvama gelene kadar yoğurunuz.
Kabınızı yıkayıp duruladıktan sonra yağlayınız. Hamuru bir top haline getirip içine koyunuz. Kabı temiz ve nemli bir bezle örterek 30 dakika dinlenmeye bırakınız. Fırınınızı orta sıcaklığa (200°C) getirip ısıtınız.
Orta boy bir kapta çekilmiş bademi ve şekeri karıştırınız. Kalan 2 çorba kaşığı tereyağı ve portakal suyunu ekleyiniz. Karışımı düzgün ve oldukça kıvamlı bir hale gelinceye kadar karıştırınız, çok kuru olursa bir miktar su ekleyiniz.
Düz bir zemine geniş, temiz bir bez yayıp üstüne un serpiniz. Hamuru bezin üstüne yerleştirerek ellerinizle 40X60 cm boyutlarında, mümkün olduğu kadar ince bir dikdörtgen biçiminde açınız. Hamurun kenarlarını bir bıçakla düzelttikten sonra, 12-13 cm'lik karelere bölünüz. Sonra bu kareleri de köşegenlemesine keserek üçgenler elde ediniz. Hazırladığınız bademli karışımı elde ettiğiniz üçgen sayısı kadar parçaya bölünüz.
Her parçaya ellerinizle küçük bir sosis biçimi veriniz.
Her üçgenin alt kısmına hazırladığınız badem hamurunu yerleştirip sarınız. Sardığınız börekleri ay biçimine getirerek uçlarını birleştiriniz. (Gerekirse daha kolay yapışmaları için uçlarını nemlendiriniz.)
Sardığınız börekleri büyük bir tepsiye yerleştirdikten sonra fırının orta katına sürünüz ve 15 dakika, böreklerin altları altın sarısı bir renk alana kadar pişiriniz.
Tepsiyi fırından çıkardıktan sonra börekleri bir tel üstünde soğumaya bırakınız. Servisten önce, tamamen soğumalarını bekleyiniz.

Fotoğraf "fazlı" tarafından gönderildi. 01.06.2015