



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

FIRINDA BÖREK PİŞİRME

Börek pişirmenin ideal bir fırın ısısı ve pişme süresi olmadığı için her hamur çeşidi (yaprak hamuru, mayalı hamur, yağlı hamur vb) için farklı bir pişirme süresi ve ısısı uygulanır. Aynı zamanda böreğin kalınlık derecesi de böreğin pişmesinde çok etkilidir. Yufka böreği yaparken, yufkalar, yeterli derecede sütle ıslatılmalıdır. Börek iç malzemesi, tepsiye, en az iki yufka döşendikten sonra konulmalıdır. Çünkü iç malzeme tepsinin dibine yakın olursa böreğin altını nemlendirerek iyi kızarmasını önler ve görünümünü bozar. Aynı zamanda, böreğin altına, yağ hariç, sıvı (su, süt, çırpılmış yumurta, sos vb) kaçırılmamasına özen gösterilmelidir. Aksi halde börek tepsiye yapışır, iyi kızarmaz ve sonuç kötü olur. Pişirme sırasında böreğin kabarması Turbo fırınlarda sıcak havanın dolaşımını engeller, küçük hacimli statik fırınlarda kabaran yufkanın üst kısımdaki ısıtıcıya yapışmasına neden olabilir. Bu nedenle kabarmayı önlemek için börek, hazırlandıktan sonra bir bıçak yardımıyla birkaç yerden delinmelidir.

[ML® Fırın Böreği \(görsel\)](#)