KAYMAKLI KIRMA BÖREĞİ

8-10 kişilik
5-6 adet hazır yufka
2 su bardağı tepeleme ufalanmış beyaz peynir
1 paket margarin
Yarım kg yoğurt
1 çay bardağı süt
3 adet yumurta
Tuz

Yufkaları üstüste koyalım, tam ortalarından yarıya keselim. Beyaz peynir ufalanmış bekliyor. Fırın tepsisi yağlanmış hazır, fırın hazır, margarin erimiş ılık. Başlayalım böreğimizi döşemeye. Yarım yufkanın üzerine şöyle kaşığın ucuyla erimiş yağdan gezdirelim. Yarım yufkanın kesik tarafının üç parmak kadar altına, bir sıra beyaz peynir serpelim diğer yufkaları da hesap ederek. Sonra kesik ucu peynirin üzerine kapatalım, yuvarlak tarafı da onun üzerine getirelim ve iki yandan büzerek fırın tepsisinin dar kenarına düzgünce yayalım. Diğer yufkalar da aynı işlemden geçsin bir güzel, fırın tepsisi resim gibi olsun. Bir kapta üzerinin kaymağı alınmış yoğurdu çırpalım, yumurtayı, sütü, kalan margarini, bir tutam tuzu koyup bulamacımızı yapalım ve tepsinin üzerini bununla kaplayalım ve bekletmeden orta ısıda bizi bekleyen fırınımıza salalım. Böreğimiz pembe-leşedursun, dilerseniz biz bir anı yumağı gibi Rumeli'nden kopup gelen böreğimiz için usuldan bir türkü tutturalım ve böylece herşey kıvamını bulsun.

Not: Yüzyılın ötelerinden süzülüp geliyor kaymaklı kırma böreği... Yufkaları hünerli ellerin açtığı, "süt yüzü" ve "çökelek'le sarıp sarmalanmış bir uçucu, bir hafif lezzet, anlatılır gibi değil. Günümüzde hünerli ellerin açtığı yufkaların yerini çarşı yufkası almış, varsın olsun... Çökeleğin yerini beyaz peynir almış, varsın alsın. Süt yüzünün yerine şimdi yoğurt geçiyor, varsın geçsin. Kaymaklı kırma böreği'miz yine de pek birşey kaybetmiyor lezzetinden, görünüşünden, çalımından.

ML® Kırma Börek (görsel)
ML® Kaymaklı Börek için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:51891 • adı:Kaymaklı Kırma Böreği • gönderen:müfredat • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:51