



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KAYMAKLI PEYNİRLİ BOŞNAK BÖREĞİ

Oktaý Usta

4,5 su bardağı un
2 su bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı tuz
250 gr. kaymak
250 gr. tereyağı
500 gr. beyaz peynir

Karıştırma kabına unu döküp üzerine tuzu serpiyoruz. Ilık suyu ilave ederek kulak memesi kıvamına getiriyoruz. Hazırladığımız bu hamuru tezgahın üzerine alıp 4-5 dk. yoğuruyoruz. Üzerine nemli bir bez örterek 5 dk. dinlendiriyoruz. Hamuru dört bezeye bölüyoruz. Her bezeyi yuvarlayıp fırın tepsisi büyüklüğünde açıyoruz. Üzerine tereyağını, kaymağı eritip sürüyoruz ve altıya bölüyoruz. Böldüğümüz her parça hamuru elimizle sağa sola çekip tepsi büyüklüğünde incecik açarak yağlanmış fırın tepsisine yerleştiriyoruz. Bir beze daha açıp, aynı işlemleri yapıp, arasına rendelenmiş peyniri eşit bir şekilde yayıyoruz. Elimizdeki yağı hamurlara göre paylaştırıyoruz. Yine aynı şekilde hamurlara bu işlemi yapıp, en son üzerine yağ-kaymak karışımından sürüyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında nar gibi olana kadar kızartıyoruz.

[ML® Kaymaklı Börek için tıklayın](#)[ML® Boşnak Böreği için tıklayın](#)

[ML® Boşnak Böreği \(görsel\)](#)