



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ SARIYER BÖREĞİ

1/2 kg un
3 yumurta
250 gr beyaz peynir
9 çorba kaşığı margarin
tuz
5 dal maydanoz
5 dal dereotu
5 çorba kaşığı zeytinyağı
1/2 bardak un (açmak için)

Yağın 8 çorba kaşığı bir çorba tabağında su buharında veya hafif ateşte eritilir. Soğuduktan sonra buzdolabında dondurulur. Fazla donmadan beyaz bir renk alınca kadar karıştırılır. Elenmiş un, ortası çukur olacak şekilde hamur tahtasına dökülür. 2 kahve kaşığı tuz atılır ve iki yumurta çukura kırılır. Yarım bardaktan biraz fazla ılık su ile yoğ-rularak hamur yapılır. Özleştirildikten sonra 5 cm çapında bir silindir meydana getirilir ve 15 eşit parçaya bölünür. Parçaların kesilen yerlerine un serpilir ve her biri 3 - 4 mm incelikte açılır.

Hamurlar yağlanır ve bohçalanır. Bohça katları da yağlanır. Bir tepsiye un serpip bohçalar konur, üzerlerine yağ bez örtülerek buzdolabında dinlendirilir. Birkaç kez elle hamurlara bastırılır. Buzdolabına alınan hamur 1 -2 mm kalınlığında ve dikdörtgen şeklinde açılır. Sonra elle ilk önce orta kısımlardan, sonra yanlardan çekilerek kâğıt inceliğine getirilir, üstlerine yağ serpilir. Bir yumurta akı, kıyılmış dereotu ve maydanoz karıştırılmış peynir, dar kenarlara uzatılarak konur, yan kenarlar da uçuca peynirin üzerine kapatılır. 3 parmak eninde ve yastık şeklinde sarılır. Bir tepsi yağlanır ve börekler içine dizilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürülüp orta dereceli fırında 20 dakika pişirilir.