SARIYER BÖREĞİ

Malzemesi
5 çay fincanı (500 gr) un
3 yumurta
1,5 kahve kaşığı tuz
2 çay fincanı krema kıvamında köpürtülmüş börek yağı
İÇ İÇİN:
2 çay fincanı dolusu beyaz-peynir
1/2 demet maydanoz

Unu hamur tahtasına eleyip ortasını açın. İki yumurta, 1 çay fincanı ılık su ve tuzu çukur yere koyup, yoğurarak kulak memesi yumuşaklığında özlü bir hamur yapın. Nemli bir bez altında 15-20 dakika dinlendirin.
Hamuru silindir biçimine getirip yumurta büyüklüğünde yuvarlaklar kesin. Her yumağı 3-4 milimetre inceliğinde ve 20 santimetre çapında daireler biçiminde açın.
Yağı ısıtıp erittikten sonra tekrar dondurun, 5—10 dakika çatalla karıştırıp köpürterek krema kıvamına getirin. Açtığınız hamuru bu börek yağıyla yağlayın. Daire şeklinde açtığınız hamurları boylamasına üçe katlayın. Sonra tekrar enine üçe katlayarak bohçalayın ve un serpilmiş bir tabağa dizip üzerine nemli bir bez sererek buzdolabında 20 dakika dinlendirin. Bir kez daha açın. Yine fırçayla yağ sürerek katlayıp buzdolabında 20 dakika daha bekletin. Son olarak hafif yağlı merdaneyle 1 -2 milimetre kalınljğında açıp, her birini 10-12 santimetrekarelik dikdörtgenler halinde keserek elde ettiğiniz dikdörtgenlerin bir kenarına 1 parmak eninde "iç" döşeyin. Hepsini kendi üstlerine sararak yassıltılmış rulo biçimi verin, üzerlerine yumurta sarısı sürüp bir tepsiye dizin.
Orta ısıdaki fırında 20 dakika süre ile pembe renkte kızartarak pişirin ve servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:24388 • adı:Sarıyer Böreği • gönderen:haticekorat • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:02