



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SULTAN ABDÜLÂZİZ BÖREĞİ

Sultan Abdülâziz, Fransa'yı ziyareti sırasında Türk Büyükelçiliği'nde bir ziyafet vermişti. Bu ziyafette Osmanlı İmparatorluğu'nun ünlü aşçıları, davetlileri şaşkına çevirecek yemekler pişirdiler. Bu ziyafette yapılmış bir börek çok beğenilmişti. Abdülâziz'in aşçıbaşısı bu böreği Paris'te yaparken krema veya yoğurt kaymağı yerine doğrudan doğruya taze kaymak, lor peyniri yerine de Avrupa'da bu peynirin benzeri olan " ricotta " Fransızların deyimiyle de " caille-botte " kullanmıştı. Kaşar peynirinin yerini ise " parmican peyniri " almıştı.

Hamuru için; 1/2 kg un
3 çorba kaşığı ayçiçeği yağı
yeteri kadar tuz
Harcı için:
300 gr lor peyniri
50 gr tereyağı
50 gr kaşar peyniri
1 kg ıspanak (pazı da olabilir)
1 demet maydanoz
1 diş sarımsak
1 tutam mercanköşk
7 yumurta
5 çorba kaşığı ayçiçek yağı
yeteri kadar tuz ve karabiber
2 çorba kaşığı krema (yoğurt kaymağı da olabilir)

Yarım kg un yoğurma mermerinin üstüne elenerek dökülür. Sonra unun ortası çukurlaştırılır ve buraya üç tutam tuz, üç çorba kaşığı ayçiçek yağı dökülür. Azar azar sıcak su katılarak un hamur durumuna getirilir. Hamur iyice yoğurulduktan sonra yirmi eşit parçaya bölünür. Bunlardan iki parça birleştirilir. Böylece ondokuz parça hamurunuz olacaktır. Bu parçalar ayrı ayrı yuvarlanıp top durumuna getirilir ve hepsi bir büyük porselen kaba yerleştirildikten son ıspanaklar iyice temizlenir sert sapları ayıklanıp atılır. Bol suda iyice yıkandıktan sonra tuzlu kaynar suda pişirinceye kadar haşlanır. ıspanak veya pazı iyice haşlandıktan sonra suyu süzülüp ince ince kıyılır. Bir tavaya 30 gr tereyağı, 2 çorba kaşığı ayçiçek yağı konur. Yağ ısınınca içine haşlanmış doğranmış ıspanak, kıyılmış maydanoz ve sarımsak atılır. Tahta kaşıkla karıştırılarak 5 dakika kadar kuvvetli ateşte kavrulur. Tava ateşten indirildikten sonra sebzelerin üstüne rendelenmiş kaşar peyniri, bir tutam mercanköşk, yeteri kadar karabiber ve tuz serpilir. Tahta kaşıkla iyice karıştırılır. Lor peyniri ezilerek ince delikli tel süzgeçten geçirilir. Buna bir tutam tuz, iki çorba kaşığı krema (veya yoğurt kaymağı) katılır. Merdane veya oklavayla hamur toparlarından biri açılarak ince bir hamur yaprağı haline getirilir. Sonra bu hamur iyice ayçiçek yağına bulanmış orta boy bir tepsinin içine yayılır. Bu işlemi rahat yapabilmek için önce hamur merdaneye sarılır sonra yavaş yavaş açılarak tepsinin içine bırakılır. Böylece hamur daha düzgün bir biçimde yayılmış olur. Hamurun üstü bir fırçayla yağlandıktan sonra ikinci hamur topu da yukarıda anlatılan biçimde açılıp tepsieye yerleştirilir ve bunun da üstü fırçayla yağlanır. Böylece tepsieye dokuz tabaka hamur yayılır (Her hamur tabakasını yağlamayı unutmayın). Dokuzuncu kattan sonra hamurun üzerine ıspanaklı karışım dökülerek bir spatulayla yayılır. Üstü açılmış bir yaprak hamurla örtülüp üstü fırçayla yağlandıktan sonra lor peyniri karışımı konup bu da spatulayla düzenli bir biçimde yayılır. Sonra iyice yıkanmış bir yumurtadan yararlanarak lor peyniri karışımının üstünde altı tanesi yanlarda, biri ortada olmak üzere yedi tane çukur açılır. Bunun üstüne de bir hamur tabakası yayıldıktan sonra fırçayla yağlanır. Sonra yine yumurtadan yararlanarak lor peyniri karışımı üzerinde açılmış çukurların yerleri çukurlaştırılır. Bu çukurlara bir yumurta kırılır. Yumurtaların kabuklarında kalan akları ortadaki çukura süzülür. Böylece bütün yumurtaların kırılması sona erince ortadaki çukur da sadece yumurta aklarıyla dolmuş olur. Yumurtaların üstüne kalan erimiş tereyağı dolaştırarak döküldükten sonra bir tabaka hamur yayılır. Bunun üstü de fırçayla yağlandıktan sonra kalan hamurlar da her katın arası yağlanarak üst üste yerleştirilir. İri hamur sona bırakılır. Bu parça tepsinin çevresini örtecek kadar büyük açılır. Tepsieye yerleştirince dışarı sarkan bölümü makasla veya bir bıçakla kesilir. Hamur yaprağının kenarları tepsinin yan tarafından alta kıvrılır. Makasla kesilen hamur yuvarlanarak uzun ve süslü bir biçim verilir. Bununla bu böreğin çevresi ve üstü çeşitli biçimlerde süslenir. Sonra sivri bir çatalla fazla derinlere inmemek üzere hamurun yüzü çeşitli yerlerden delinir. Böreğin üstü hafifçe çırpılmış yumurtayla bulandıktan sonra tepsi çok kızgın bir fırına sürülür ve bir saat kadar pişirilir. Tepsi fırından çıkarılınca sofraya götürülüp keskin ve geniş ağızlı bir bıçakla altıya bölünür ve hemen tabaklara konarak servis yapılır. Bu böreğin iyi netice vermesi için pişirmeden önce her tabaka hamurun arası üflenir. Böylece her tabakanın arasına girecek hava, hamurun daha iyi pişmesini sağlayacaktır. Bu börek hazır yufkayla da pişirilebilir.

[ML® Yumurta Böreği için tıklayın](#)

