SULTAN AZİZ BÖREĞİ

300 gr lor peyniri
3 çorba kaşığı tereyağı
100 gr kaşar peyniri
1 kg ıspanak
1 demet maydanoz
1 diş sarımsak
1 tutam mercanköşk
7 adet yumurta
8 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı krema
3,5 su bardağı un

Elenmiş unun ortasını havuz gibi açıp tuz ve 3 çorba kaşığı zeytinyağını ilave edin. Hamuru yoğurup biri daha büyük 20 eşit parçaya bölün.
Hepsini tek tek yuvarlayıp bir tabağa dizin ve üzerini nemli bezle örtün.
Ispanakları temizleyip tuzlu suda haşlayın. Suyunu süzüp ince ince doğrayın. Bir tavaya 2 çorba kaşığı tereyağı ve 2 çorba kaşığı zeytinyağı koyup ıspanak, doğranmış maydanoz ve sarımsağı ilave edin. Hızlı ateşte 5 dakika kavurun. Ateşten alıp üzerine kaşar rendesi, mercanköşk, tuz ve karabiber serpiştirip karıştırın.Lor peynirini ezip tel süzgeçten geçirin. Bir tutam tuz ve 2 çorba kaşığı krema ilave ederek karıştırın.
Bezelerden birini ince bir yufka halinde açıp yağlanmış fırın tepsisisine serin. Üzerine fırçayla zeytinyağı sürün. 9 adet yufkayı aynı işlemi tekrarlayarak kat kat döşeyin. Son katın üzerine ıspanaklı karışımı dökerek spatula ile yayın. Üzerini bir yufka ile örtüp yağ sürün ve lor peynirli karışımı spatula ile yayarak döşeyin.
İyice yıkanıp kurulanmış bir yumurtanın sivri uçunu batırarak lor peynirli karışımın üzerine birisi ortada diğerleri çevresinde olmak üzere 7 tane çukur açın. Üzerine bir yufka serip yağ sürün. Aynı yumurtayı kullanarak bu kez yufkanın üzerinden bastırarak çukurları belirginleştirin. Yumurtaları tek tek bu çukurlara kırın. Ancak her yumurtanın kabuğunda kalan beyazını ortadaki çukura akıtın. Böylece yanlardaki çukurlarda yumurta sarıları, ortadaki çukurda ise akları olacak.
Yumurtaların üzerine kalan erimiş tereyağını gezdirip yufka ile örtün.
Üzerini yağlayıp kalan tüm hamur bezelerini açıp yufkaları aynı şekilde kat kat döşeyin. Büyük olan hamur bezesini ise bırakın. İri hamur bezesini tepsinin dışına taşacak büyüklükte açın. Tepsinin üzerine kapatıp dışına taşan fazlalıkları bıçakla kesin. Kenarlarını alta kıvırın. Üzerine bıçak ucu ile dekoratif desenler çizip artan yufkalarla saç örgü deseni yaparak süsleyin. Çırpılmış yumurta sarısı sürüp önceden ısıtılmış kızgın fırına verin. 1 saat kadar pişirip sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:6119 • adı:Sultan Aziz Böreği • gönderen:-BMW- • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:24