



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AÇMA BÖREK (İZNİK BURSA)

İzник Belediyesi

500 Gr. Un
1 Adet Yumurta
200 Gr. Beyaz Peynir
1 Kahve Fincanı Sirke
1 Paket Kuru Toz Maya(21 Gr)
1 Kase Yoğurt
2 Adet Soğan
Pulbiber
Nane
Tuz
Karbonat
2 Yemek Kaşığı Salça (Domates Biber Karışık)
Toz Kırmızı Biber
2 Kaşık Tereyağı
Ispanak, Pazı, Ebegümeci, Mevsim Otları, Taze Nane
1 Su Bardağı Zeytinyağı

Un, geniş bir kabin içine alınır, üzerine tuz, 2 çay kaşığı karbonat, yoğurt, su ile açılmış maya, sirke, yumurta kırılır, yumuşak bir hamur yoğrulur. Hamurun üzerine bez ile örtülerek 15-20 dk dinlendirilir. Böreğin iç harcında kullanılacak çeşitli otlar yıkanıp ayıklanarak doğranır, üzerine tuz serpilerek otların yumuşaması ve acı suyunun çıkması için yoğrulur, nane, kırmızı toz biber, pul biber vb. baharatlar, salça, yarım çay bardağı zeytinyağı, küp şeklinde doğranmış soğanlar ilave edilerek karıştırıldıktan sonra karışımın içine peynir ufalanır. Hamurdan avuç içi büyüklüğünde bezeler koparılır, dinlenmesi için 5 dk bekletilir. Büyük fırın tepsisinin tabanına yağlanır, bezeler hamur açma tahtasında oklava ile orta kalınlıkta yufka şeklinde açılır, yufka bıçak ile tam ortasında iki parçaya kesilir, yufkanın üzerine iç harç malzemesi eşit olarak serilerek rulo şeklinde katlanır. Tepsinin tam ortasından başlanarak gül böreği şeklinde sarılır, zeytinyağı ile yoğurt karıştırılarak böreğin üzerine sürülür, fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirilir. Fırından çıkarıldıktan sonra börek sıcakken üzerine erimiş tereyağı sürülür, sıcak olarak servis yapılır.



