



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BEYAZ PEYNİRLİ AÇMA SİGARA BÖREĞİ

Hamuru için:

350 gram ekstra un

1 adet yumurta

1/2 çorba kaşığı tuz

1/2 limonun suyu

3/4 bardak su (150 gram)

2 kahve fincanı suyu alınmış tereyağı (60 gram)

Hamuru yağlamak için:

100 gram yağ

Peynirli iç:

100 gr beyaz peynir (tuzsuz)

1 yumurtanın sarısı

1 tatlı kaşığı maydanoz

1 tatlı kaşığı dereotu

- 1) Beyaz peyniri iyice ufaladıktan yada çatalla ezdikten sonra yumurta sarısını, maydanozu ve dereotunu ekleyip iyice karıştırınız.
- 2) Mermerin üzerine unu eleyip ortasını havuz gibi açınız. İçine tuz, limon suyu, soğuk su ve yağı ilâve edip, kuvvetli yoğurarak top gibi bir hamur yapınız. Hamurun tam ortasından, karşılıklı yarı kalınlığına kadar bıçakla keserek dört kulak meydana getiriniz ve üzerine ıslatılıp sıkılmış bir bez örtetek yarım saat dinlendiriniz.
- 3) Hamuru 50'şer gramlık 10 eşit parçaya bölüp, her birini yuvarlak bir top gibi yuvarlayınız. Kurumamaları için alt ve üstlerine hafif rafine yağı sürüp, tekrar hafifçe yuvarladıktan sonra, bir tepsiye diziniz ve üzerlerine ıslatılıp sıkılmış bir bez örtetek 30 dakika dinlendiriniz.
- 4) Sonra mermerin üzerine iki hamur çıkarıp, her ikisini de 18 santimlik tabak gibi yassılatınız.
- 5) Hamurun bir tanesinin tam ortasına 20 gram erimemiş yumuşak yağ koyarak, kenarlarına bulaştırmadan yağ yayınz ve üzerine yağsız diğer hamuru kapatarak kenarlarını alttan ve üstten çimdikler gibi sıkıştırınız.
- 6) Diğerlerini de aynı şekilde hazırlayıp, rafine yağı ile yağlanmış bir tepsiye diziniz; üzerlerini hafifçe yağlayarak ıslatılıp sıkılmış bir bezle kapatınız ve 30 dakika dinlendiriniz. Sonra, hamur açılmaya hazırdır.
- 7) Hamuru açınız. Üzerine yağmur yağar gibi elinizle tereyağı serpiniz.
- 8) Sonra enine ortadan 1 kere kesip, sonra boyuna 10'ar santim genişliğinde hamurları kurdela gibi dilimleyiniz.
- 9) Hamurların uçlarına beyaz peynirli iç harcını koyunuz. Harcın çıkmaması için hamurun iki ucunu harcın üzerine hafif kıvrınız.
- 10) Sonra hamuru harcın üzerine kapatarak sıkıştırmadan sigara sarar gibi sarınız. Diğerlerini de hazırladıktan sonra tepsiye dizip orta hararetili fırında 10 dakika pişiriniz. 4 adet 1 porsiyon olarak servis yapınız.