ADAPAZARI BÖREĞİ (SAKARYA)

250 gram ayranı alınmış tereyağı
125 gram kaynar su
Hamuru için:
5 kahve fincanı süt (350 gram)
6,5 bardak ekstra un (650 gram)
1 adet yumurta
1/2 çorba kaşığı tuz
Hamuru açmak için:
300 gram mısır unu
50 santim çapında bir tepsilik
İçi için:
250 gram beyaz peynir
2 adet yumurta
2 çorba kaşığı yoğurt
1/2 kahve fincanı süt

1) İç için: Beyaz peyniri 1 saat bolca ılık suda ıslayıp, suyu süzdürünüz. (Elinizle biraz daha sıkarak iyice suyunun süzülmesini sağlayınız.) Sonra küçük bir kaba koyup bütün malzemeyi ilâve ederek iyice ezerek karıştırınız.
2) Hamuru için: Unu elenmiş olarak mermerin üzerine koyup, ortasını havuz gibi açınız, yumurta ve tuzunu ilâve edip, elinizle karıştırarak bir hamur yapınız; iki ovucunuzla kuvvetlice bir ileri bir geri bastıra bastıra iyice yoğurup, yuvarlak ve 60 santim uzunluğunda bir hamur haline getiriniz.
3) Hamurun 20 santimlik iki ucunu birbirlerinin üzerine katlayıp, hamur uçlarını çapraz olarak kıvrık yerlerindeki dirseklerin içine sokunuz (aynen iki elinizi çapraz vaziyette koltuk altınıza soktuğunuz gibi) ve üzerine ıslatılıp sıkılmış bir bez örterek 15 dakika dinlendiriniz.
4) 50'şer gramlık 18 eşit parçaya bölerek teker teker yuvarlayıp top gibi birer hamur yaparak altına hafif mısır unu serpilmiş bir tepsiye diziniz ve üzerlerine ıslatılıp stkılmış kalınca bir bez örterek hamurları 30 dakika dinlendiriniz.
5) Bir hamurun alt ve üstüne hafif mısır unu serpiniz ve daha çok kenarlarına bastırarak merdaneyle 20 santim çapında açınız; sonra hafif mısır unu püskürterek hamuru oklavaya sarıp daha çok kenarlarına bastırarak ve gerektiğinde mısır unu serperek, oklavayı ileri geri kuvvetlice yuvarlayarak, hamuru sigara kâğıdı gibi açınız.
6) 50 santim çapında yuvarlak bir tepsinin içini tamamen yağlayınız. Tepsi boyundan büyük ilk yufkayı çubuk oklavaya sarıp dalgalı hafif kırışık şekilde tepsinin altına seriniz.
7) Üzerine bir fırça veya kaşıkla yağmur yağar gibi tereyağını serpiniz.
8) Yufkaların yarısını aynı şekilde teker teker çubuk oklavaya sarıp dalgalı şekilde tepsiye döşerek ve her döşeyişte tereyağını serperek diziniz.
9) Üzerine önceden hazırladığımız böreğin içini bastırmadan eşit olarak serpiniz. Diğer yufkaları da teker teker aynı şekilde diziniz.
10) Orta hararetli fırında 40 dakika pişiriniz ve fırından çıkar çıkmaz üzerine fırçayla kaynar suyu serperek dökünüz.
11) Bir kapak kapatıp 15 dakika dinlendiriniz. Sonra dilim dilim keserek servis yapınız.

Not: Bu börek soğuk ve sıcak yenebilir.

© lezzetler.com tarif no:85546 • adı:ADAPAZARI BÖREĞİ (Sakarya) • gönderen:im • indirme tarihi:09.05.2025 - 03:33