BEYİNLİ SARAY BÖREĞİ

Kullanılacak melzeme
Beyinli iç için:
2 koyun beyini,
1+1/2 çorba kaşığı tereyağı,
1/2 kahve fincanı has un,
4/5 bardak süt,
1 yumurtanın sarısı,
1 çay kaşığı karabiber,
1 fiske cevz-i bevva,
yeteri kadar tuz.
Hamuru için:
7 kahve fincanı has un,
16+1/2 çorba kaşığı tereyağı (bunun 1 1/2 kaşığı hamurun içine konacak, 15 kaşığı da hamurun sıvanmasında kullanılacak),
3/4 bardak su,
1 çorba kaşığı tuz,
2 kahve fincanı zeytinyağı.
Böreğin üstü için:
1 yumurtanın sarısı.
Beyinleri haşlamak için:
4 bardak su,
2 çorba kaşığı tuz.

Yapımı: Dört bardak suyla iki çorba kaşığı tuzu bir kuşaneye koyup kaynatmalı. Su kaynayınca beyinleri içine atmalı ve bunları onbeş dakika kadar haşlamalı. Sonra kaynar suyu döküp kabın içine soğuk su doldurmalı ve beyinleri bu soğuk suda 15-20 dakika kadar dinlendirmeli. Beyin soğuk suda dinlendirildikten sonra bunları bir çatalla iyice ezerek püre durumuna getirmeli.
Bir kuşaneye birbuçuk kaşık tereyağını koymalı ve eritmeli. Yağ hafifçe kızmaya başlayınca tahta kaşıkla çabuk çabuk karıştırarak unu azar azar katmalı ve yağa yedirmeli. Sonra bu yağlı unu karıştırarak sararıncaya kadar kavurmalı. Yağlı unun rengi sarılaşınca çabuk çabuk karıştırarak buna sicim gibi ince dökerek sütü katmalı ve karıştırmaya ara vermeden karışımı muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirmeli.
Kuşanedeki karışım koyulaşınca buna püre durumuna getirilmiş beyinlerle karabiber, cevz-i bevva ve tuzu katmalı. Bir-iki defa karıştırmalı. Kabı ateşten indirmeli. Yumurta sarısını katıp birkaç defa daha karıştırdıktan sonra bir kenarda soğumaya bırakmalı.
Hamur malzemesiyle katmerlenmiş yufkaları hazırlamalı. Sonra bunların içlerine beyinli içi eşit parçalara bölerek koymalı. Yufkaların kenarlarını için üstüne örterek bunları birer bohça gibi kapamalı ve hafifçe çırpılmış yumurta sarısını bir fırçayla bu börek hamurlarına sürüp bunları hafifçe ıslatılmış veya yağa bulanmış tepsiye ikişer parmak aralıkla dizmeli.
Tepsiyi orta ısılı bir fırında koymalı ve börekler kabarıp üstleri nar gibi kızarıncaya kadar yani yarım saat kadar bunları pişirmeli. Sonra tepsiyi fırından çıkarıp içindekileri servis tabağına almalı ve sıcak sıcak servis yapmalı.

© lezzetler.com tarif no:12648 • adı:BEYİNLİ SARAY BÖREĞİ • gönderen:DARI • indirme tarihi:04.05.2024 - 04:00