BÖREKLER HAKKINDA

Börek hamurun, yufka şekli verilip kat kat dizilmesiyle hazırlanan unlu yiyeceklerdir. Yufkaların arasına çeşidine göre, süt, yağ, peynir, kıyma ve buna benzer malzemeler konabilir.
Yufkalar hazır olarak piyasada bulunacağı gibi evde de açılabilir, ancak yufka hazırlamak maharet gerektiren bir çalışmadır, ne kadar ince olursa o kadar kaliteli bir börek hazırlanabilir.
Börek malzemelerinden olan milföy hamuru, son yıllarda Türk mutfağına girmiştir. Milföy hamurunun evde hazırlanması oldukça zaman ister, marketlerde hazır satılan milföy hamuru zaman kaybını önler ve buzdolabında her an bulunabileceği için oldukça çabuk ve kolay börekler hazırlanmasını sağlar.
Börekler Türk'ler tarafından oldukça sık tüketilen bir hamur işidir, böreği evde hazırlamak maliyet ve lezzet bakımından yararlıdır. Börek yapımı özen ister, bunun için yapılması gerekenler vardır;
Böreğin yufkası evde hazırlanacaksa, unun kalitesi önemlidir. Beyaz unun kalitesi sarı una göre düşüktür ve besleyici değeri azdır.
Evde hazırlanan yufkanın hamuru, çöreklere göre daha katı olursa, açılırken, oklavaya yapışmayacağı için daha iyidir.
Yufkanın hamuru özleşene kadar, çok yoğrulmalıdır.
Hamur açılmadan önce mutlaka nemli bez altında en az 15 – 20 dakika dinlendirilmelidir.
Çarşıdan alınan hazır yufka buzdolabında en fazla 1 gün bekletilebilir, daha uzun kalırsa, sertleşir ve kırılabilir.
Hazır alınan yufka fazla pişmemiş, açık renkte olması daha iyi olur.
Börek yapımında kullanılan yağ margarin olmamalıdır, çünkü börek soğuyunca kıvamı sertleşir, oysa sıvıyağ börek soğusa da sertliğe neden olmaz.
Böreğin katları arasına mutlaka bir miktar süt serpilmelidir, süt böreğin hamurlaşmadan yumuşak olmasını sağlar.
Kıymalı börek hazırlanacaksa , yufkaların arasına konan yağ miktarını biraz daha az tutmak gerekir.
Fırın ısısının çok fazla olması, böreğin kurumasına neden olabilir. Bu nedenle 170 – 200 derece arasında pişirilmesi önerilir.
Böreğin üzerine yumurta sürülecekse, yumurtanın sarısı sürülür. Yumurta sarının kıvamı bir miktar süt ile inceltilerek sürülebilir.
Fırından çıkan böreği yumuşatmak için, üzerine parmak uçlarıyla bir miktar su serpilebilir.
Fırından çıkan börek sertse, üzerine tepsi büyüklüğünde bir başka tepsi kapatılır, doğal buharıyla börek yumuşar.
Börekler sevilerek tüketildiği için çok yenebilir, bu da fazla kiloya neden olabilir, ölçülü yemekte fayda vardır.

© lezzetler.com tarif no:309 • adı:Börekler Hakkında • gönderen:Banu Atabay • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:15