



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BÖREKLERDE KULLANILACAK YAĞIN HAZIRLANIŞI

Bir kilo börek yağı (sığır ya da koyun) makinede çekilip eriyecek kaba konur. Kıkırdağın çiğ rengi dönünce fazla kızarmadan ateşten alınıp süzülür. Süzülen yağ ölçülür. Eğer mevsim yaz ise altı kepçe börek yağı, üç kepçe tereyağı ya da Urfa yağı konup duracağı kaba konur. Kullanılacağı zaman gereği kadar çıkarılır. Elle avuçta sıkıp yağın üzerine sağa sol eze eze karıştırılır. Böylelikle yağ iyice köpürmüş, hallolmuş, krema şekline gelir. Hamura sürüleceği zaman yaz mevsimi ise biraz ateşe gösterip daima elle de karıştırıp biraz ısıtınca hamura sürülür. Eğer mevsim kış ise altı kepçe börek yağı, yedi kepçe sadeyağ konur ve öyle kullanılır.

© lezzetler.com tarif no:8149 • adı:BÖREKLERDE KULLANILACAK YAĞIN HAZIRLANIŞI • gönderen:neyzen • indirme tarihi:13.03.2025 - 09:19