



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ESKİ USUL BÖREK

2 adet çırpılmış yumurta

Hamuru için:

1 çorba kaşığı tuz

1 kilo un

1 çorba kaşığı limon suyu

2,5 bardak soğuk su (500 gram)

1 kahve fincanı rafine yağı

İçinin yağı:

500 gr. erimiş sığır böbrek yağı

Peynirli iç:

100 gr beyaz peynir (tuzsuz)

1 yumurtanın sarısı

1 tatlı kaşığı maydanoz

1 tatlı kaşığı dereotu

Kıymalı iç:

2 çorba kaşığı yağ

4 adet orta boy ince kıyılmış soğan

Az tuz

250 gram yağsız kıyma, (kuzu veya koyun)

Az karabiber

1 bağ ince kıyılmış maydanoz

Kıymalı içi için, küçük bir tencereye yağı koyup orta ateşte eritin ve soğanı ilave ederek kenarlarına bulaştırmadan karıştırarak 3-4 dakika kavurup soğanları öldürünüz. Sonra kıyma ve tuzu ilâve edip, ağır ağır karıştırarak 10 dakika kavurup ateşten alınız. Bir kaba boşaltıp, karabiberi ve maydanozu ilâve ediniz ve soğumaya bırakınız

Peynirli içi için, Beyaz peyniri iyice ufaladıktan ya da çatalla ezdikten sonra yumurta sarısını, maydanozu ve dereotunu ekleyip iyice karıştırınız.

Tereyağını küçük bir tencerede, eritmeden yumuşamış olarak bir çırpma teliyle iyice çırpınız. Devamlı karıştırarak börek yağını ağır ağır 5 sicim gibi akıtarak yediriniz ve zaman zaman karıştırarak bekletiniz.

Unu mermerin üzerine eleyip, ortasını havuz gibi açınız. İçerisine su, rafine yağı, tuz ve limon suyunu ilâve edip, karıştırarak yedire yedire bir hamur yapınız ve iyice yoğurup, top gibi yuvarlayıp, üzerine ıslatılmış sıkılmış bir bez kapatıp, 20 dakika dinlendiriniz.

Sonra un serperek, bir merdane ile yuvarlak olarak 4 milimetre kalınlığında açıp, üzerine hazırladığınız yağı eritmeden köpürmüş hafif ılık olarak dökünüz ve elinizle masaj yapar gibi hamura yağı iyice, fakat çabuk olarak yediriniz; haliyle bir miktar yağ, hamurun üzerinde kalacaktır, hemen hamurun üçte birini yağlı kısmın üzerine kapatınız ve üste gelen hamurun iki ucunu kenar seviyesine çekip, yağın kapanmasını sağlayınız. Karşı yağlı kısmı, katlanmış kısmın üzerine kapatıp, aynı şekilde iki ucu çekiniz.

İnce uzun bir yastık şekli alan hamurun üçte birini kendi üzerine katlayıp, katlanmamış kısmı, onun üzerine katlayınız; alt ve üstüne hafif 1 un serperek üzerine nemli bir bez örtüp, 30 dakika dinlendiriniz. ' Hafif un serperek hamuru merdaneyle yarım santim kalınlığında açıp, 6'şar santim karelere kesin ve hamurun uçlarını ortada toplayıp, yoğurmadan hafif, yassı top biçimi yapıp bir tepsiye dizin. Üzerine nemli bir bez örtün. 20 dakika bekletin.

Böbrek Yağlı Börek Hamuru'nu hazırladıktan sonra 2 milim kalınlığında açınız. Sonra, 9x9 santim kare kesin. Hamurların birer köşelerini ortalarına kıvrıp, diğer kısımlarını üzerine kıvrarak hamuru top gibi yuvarlak hale getiriniz.

Bir tepsiye dizerek üzerlerine ıslatılmış, sıkılmış bir bez kapatıp 20 dakika bekletiniz. Sonra hamurları teker teker rafine yağı ile hafif yağlayarak mermer veya hamur tahtasının üzerine 14 santim çapında, 1 milim kalınlığında yuvarlak açınız.

Ortasına ceviz büyüklüğünde beyaz peynir koyup karşılıklı iki ucunu birbirinin üzerine yarımşar santim bindirerek kapatınız. Diğer iki ucunu biraz fazla kapatıp hamura yumurta şekli vererek altını üstüne çevirerek tepsiye diziniz.

Diğer bir hamura da kıyma koyup bir ucunu diğer ucun üzerine kapatınız. Hamurların uçlarını çimdikler gibi yarımşar santim kıvrarak altüst çevirip tepsiye diziniz.

Bu şekilde 10 kıymalı, 10 peynirli hamur dizip, yumurtalayınız ve ilk 8 dakika hızlı fırında, sonra 15 dakika orta hararetili fırında pişirip servis yapınız.