



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FETTAN KIZ BÖREĞİ

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

100 gram un,
100 gram margarin yağı,
100 gram rendelenmiş kaşer peyniri,
4 yumurta,
50 gram gravyer peyniri,
1/2 litre süt,
1 fiske ceviz-i bevva,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: En azından bir litrelik yüksek kenarlı bir kalıbı ele almalı ve bunun içini iyice yağa bulamalı. Bunun üstüne de 1 kaşık kadar un serpmeli ve kalıbı çevirerek unun her yere eşit biçimde dağılmasını temin etmeli. Beri yanda kalan un, yağ, süt ve ceviz-i bevva ile bir beşamel hazırlamalı. Tuzunu da serptikten sonra beşamel karıştırarak beş dakika pişirmeli. Ateşten indirince gene karıştırarak rendelenmiş kaşer peynirini katmalı. Beşamel ılıyınca bunu karıştırarak teker teker yumurtaların sarılarını katmalı (bir yumurta iyice yedirilmeden ikincisini katmamalı). Gerekirse yeteri kadar tuz ve karabiber serpmeli. Bir başka kaptaki yumurtaların aklarını bir tutam tuzla iyice çırpılarak kar köpüğü duru muna getirmeli. Sonra bunu yavaş yavaş karıştırılacak olan beşamelli karışıma azar azar katmalı. Yumurta aklarının katılması sona erince karışımı kalıba boşaltmalı. Üstüne küçük parçalara ve ince dilimlere doğranmış gravyer peynirini de serpiştirdikten sonra kalıbı ortadan az sıcak bir fırına koymalı. Fırının kapağını açmadan kalıbı burada 20 - 25 dakika tutmalı. Bu sürenin sonunda fırının ısını önce ortaya çıkarmalı, beş dakika sonra kızgın olacak bir şekilde ısını iyice artırmalı ve on dakikada böylece tutuktan sonra kalıbı fırından çıkarmalı. Kabarıklığının inmemesi için kalıbı fırından çıkarır çıkarmaz hemen sofraya götürüp servis yapmalı.