



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINCI BÖREĞİ

1 kilo temiz elenmiş has un
50 gram süzölmüş tereyağı
8 adet yumurta
15 gram tuz
1 fincan küllü su

Bu harçla, kuvvetli ve yağı iyice yedirilerek yoğurulmuş hamurdan, el ayası büyüklüğünde katmerli ince yufkalar açmalı. Hangi içten kullanılacaksa böreklerin, ortalarına koymalıdır. Sonra, birkaç katmer tabakadan yapılmış her böreği dört köşesinden poğaça gibi katlamalıdır ve fırıncı tepsileriyle kızartıp, daima sıcak olarak servise sunmalıdır. Umumî fırınlarda umumiyetle peynirli, soğanlı, kıymalı aynı hamurdan (burmalı) Rumeli börekleri de yapılır.

Not: Bu börekler, çarşı fırınlarına salmağa mahsus büyük saç tepsilerde kırk, elli adedi birden fırınlandığından "fırıncı böreği" denilir. Bunun için, seri çalışır, kolları kuvvetli ve mahir ustalar lâzımdır. Zira, açacakları hamurlar ne kadar ince olursa, o fırının şöhreti de yüce olur.