



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIPANA BÖREĞİ

<https://pomatsite.blogspot.com.tr>

Aldığı kadar köy unu (tam buğday unu)

5-6 yumurta

Yarım yumurta kabuğu kadar su (veya yarım limonun suyu)

Tuz

HARCI VE ÜZERİ İÇİN:

250-300 gr tel peynir (civil peyniri) veya çökelek

1 demet maydanoz

Yarım kg tereyağı

2 su bardağı unu geniş bir kaba alıp ortasını havuz biçiminde açın. Yumurtaları, suyu (veya limon suyunu) ve tuzu havuza koyup parmak uçlarınızla karıştırmaya başlayın. Katı kıvamlı, parlak bir hamur oluncaya kadar en az yarım saat yoğurun. (Yoğuran acemi ise bu işlem 1 saat kadar sürer.) Kıvamına gelip gelmediğini anlamak için bıçakla yarıya bölün. İçinde hiç hava kabarcığı kalmadı ise yeteri kadar yoğurulmuş demektir. Hamuru 10-12 bezeye bölün. Altını üstünü unlayarak oklavayla tek tek açın. Bıçak sırtından daha ince olacak şekilde incecik yufkalar hazırlayın. Açtığınız yufkayı kurumaması için dörde katlayın, temiz bir çarşafın üzerinde bekletin. Diğer bezeleri de aynı şekilde açın. Tel peyniri elinizde kabaca didin. Maydanoz yapraklarını incecik kıyın. Tereyağını eritin. Geniş bir tepsiyi yağlayın. Geniş bir tencerede 1 tatlı kaşığı tuz ile bol su kaynatın. Ayrı bir geniş tencerenin içine bol soğuk su hazırlayın. Geniş bir tepsiyi yağlayın. Hazırladığınız yufkaları kaynamakta olan suda teker teker yarım dakika kadar pişirin. Kaynar sudan çıkarır çıkarmaz soğuk suya atın. Sudan çıkarırken yufkayı elinizle hafifçe sıkıp fazla suyunu alın. Tepsie sığması için hafifçe buruşturarak yayın. Her katın arasına bir servis kaşığı tereyağından gezdirin. Yufkaların yarısını döşeyince peynir ve maydanozu koyun. Aralarına yağ serpererek diğer yufkaları da aynı şekilde yerleştirin. En üstüne de tereyağı gezdirin. Fırını 220 (turbo 200) derecede ısıtın. Altı üstü kızarana kadar, yaklaşık 40 dakika pişirin. Kıpana böreğini büyük yuvarlak servis tabağına ters çevirip dilimleyerek servis yapılır.

