



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIR BÖREĞİ

300 gr un
1,5 çorba kaşığı margarin
125 gr kaşarpeyniri
250 gr koyun kuyruğu kıkırdağı
2 çorba kaşığı zeytinyağı
tuz
karabiber

Elenmiş un, ortası çukur olacak şekilde, yoğrulacak yere dökülür. Çukura yumuşatılmış ve küçük parçalar halinde margarin ile bir yumurta kırılır. Yarım bardak kaynar suda yarım kaşık tuz eritilir ve hamura yavaş yavaş ilâve edilir. Orta kıvamda hamur elde edilince, top haline getirilir ve ıslak bir beze sarılarak buzdolabına konur. Kuyruktan kıkırdak elde etmek için; kuyruk makinede çekilir, bir tencerede eritilip yağları alınır ve geri kalan kıkırdaktan yararlanılır.

Bir taraftan patatesler haşlanır ve püre haline getirilir. Kaşar peynirleri tavla zarı büyüklüğünde doğranır. Bir miktar un kâseye boşaltılır. Üç yumurta sarısı katılarak çırpılır. Çırpmaya devam ederken azar azar kaynar süt ilâve edilir ve tuz ile karabiber serpilerek birbirlerine iyice yedirilir. Bir kâsede dört yumurta akı, bir fiske tuz ile çırpılır, köpük gibi olunca yavaş yavaş karıştırılmakta olan sütlü karışıma katılır.

Buzdolabında bir saat dinlenmiş olan hamur, un serpilmiş hamur tahtasına konur, unlanmış oklava ile tepsinin içini ve yanlarını kaplayacak şekilde açılır. Fırın tepsisi iyice yağlandıktan ve un serpildikten sonra yufka içine yerleştirilir. Kaşar peynirinin yarısı ilk olarak konur, üstüne kaynar sütle karıştırılmış patates püresi yayılır. Kalan kaşar peyniri serpiştirilir ve üstüne unlu, yumurtalı karışım dökülür. Tepsi yüksek hararetle bir fırında yarım saat kadar pişirilir. Sonuncu yumurta sarısı hafifçe çırpılır. Fırından alınan böreğin üstüne sürülür ve 5 - 10 dakika daha fırında tutulup kızarması beklenir ve sıcak servis yapılır.