



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

KÖY BÖREĞİ

300 gram un
150 gram margarin yağı
150 gram kaşar peyniri
5 yumurta
1 bardak süt
1/2 kilo patates
2 çorba kaşığı zeytinyağı
250 gram koyun kuyruğu kıkırdağı
Tuz
Karabiber
Cevzi bevva

Unu elekten geçirerek yoğurma mermerinin üstüne dökmeli. Ortasını çukurlaştırmalı, buraya yumuşatılmış ve küçük parçalara bölünmüş 125 gram margarin yağıyla bir yumurtayı koymalı. İçine yarım kaşık tuz katılmış ve eritilmiş yarım bardak kaynar suyu azar azar dökerek karışımı iyice yoğurarak orta kıvamda bir hamur elde etmeli. Sonra bunu yuvarlayıp top haline getirmeli ve bir yağ kâğıdına sarıp buz dolabına kaldırmalı. Koyun kuyruğunu makineden geçirip kıydıktan sonra tencerede eritip yağın aldktan sonra kalan kıkırdağın 250 gramını bu iş için bir kenara ayırmalı. Kaşer peynirini tavla zarı iriliğinde küçük parçalara doğramalı. Patatesi iyice yıkamalı ve kaynar tuzlu suda haşlamalı, kabuğunu soyuş pompresten geçirerek patates püresi elde etmeli. Kalan unu porselen bir kâseye boşaltmalı. Buna üç yumurta sarısını katmalı. Çırparak unu yumurtalara yedirmeli. Çırpamaya ara vermeden sicim gibi ince bir şekilde akıtılacak kaynar süttten sonra cevz-i bevveyi, tuzla karabiberi katmalı ve karıştırıp birbirine iyice yedirmeli. Beri yanda bir fiske tuzla çırpılarak kar köpüğü durumuna getirilmiş dört yumurta akını yavaş yavaş karıştırılmakta olan porselen kâsedeki karışıma katmalı. Bu işler yapılırken buzdolabında bir saat kadar dinlendirilmiş olan hamuru çıkarp una bulanmış yoğurma mermerinin üstüne oturtmalı. Bu hamuru una bulanmış merdaneyle fırın tepsisinin içiyle yanların» kaplayacak kadar açmalı. Fırın tepsisini eldeki margarin yağıyla iyice yağa bulamalı. Bunun üstüne un serpiştirdikten sonra açılmış yufkayla tepsinin dibini ve kenarlarını kaplamalı. Kaser peynirinin yarısını yufkanın üstüne yaymalı. Bunun üstüne bir bardak kaynar sütle iyice karıştırılmış patates püresini yaymalı. Bunun üstüne kalan kaşer peyniri serpiştirmeli. En üste porselen kâsedeki karışımı döküp yaymalı ve tepsiyi 170 dereceye göre kızdırılmış bir fırına sürmeli Tepsi fırında 35 - 40 dakika kadar kaldıktan sonra bunu fırından çıkarmalı. Bir kenarda kalan sonuncu yumurtanın sarısını hafifçe çırpıp bir fırçayla bu böreğin üstüne sürmeli. Tepsiyi tekrar fırına sokmalı ve 5 - 10 dakika daha orada tutup böreğin yüzünü nar gibi kızartmalı. Börek kızarıncı tepsiyi fırından çıkarmalı, içindekini dörde bölmeli, tabaklara atmalı ve sıcak sıcak servis yapmalı.

[ML® Köy Ağı için tıklayın](#)