KREMALI BÖREK

Börek hamuru için:
250 gram un
100 gram tereyağı
beş yumurta
bir çay kaşığı tuz
Krema için:
Yarım kilo süt
50 gram un
100 gram şeker
50 gram kakao
50 gram tereyağı
1 limon

Böreklerin yapımı: Önce fırının tepsisi yağlanıp unlanarak hazırlanır ve bir tarafa bırakılır. Bir tencereye yarım litre su, kalan tereyağı ve bir çay kaşığı tuz konur, ateşe oturtulur; kaynamaya başlayınca ateşten indirilir. Unun tamamı tencereye birden boşaltılır ve tahta bir kaşıkla çabuk çabuk karıştırılır. Karışım tekrar ateşe oturtularak pürüzsüz hamur haline gelinceye kadar çabuk çabuk karıştırmaya devam edilir. Sonra ateşten indirilir ve soğumaya bırakılır.
Bir süre sonra yumurtalar da teker teker hamura katılarak on dakika daha karıştırılır ve dinlenmesi için yarım saat bir kenara bırakılır. Dinlendikten sonra hamur, bir torbaya konur (Geniş ağızlı tatlı şırıngası da olabilir.) ve elle torbanın üzerinden basılarak daha önceden yağlanmış tepsinin üzerine küçük yuvarlaklar yapılarak hamurun hepsi sıkılır.
Hamurun sıkılması bitince tepsi kızgın fırına konur, (termostatı olanlar 190 dereceye göre ayarlamalıdırlar) 20 dakika kadar pişirilir, iyice kızardıktan sonra börekler fırından çıkartılır, tepsiden alınarak masanın üstüne dizilir, soğumaya bırakılır.
Hamura istenilen türlü biçimler verilebilir. Meselâ; oval veya çubuk biçimi. Yalnız hamurlar pişerken kabarıp ilk biçimlerini kaybedeceklerinden bunları tepsiye geniş aralıklarla dizmek gerekir.
Böylece birbirlerine yapışmalarına engel olunur. Pişme sırasında vaktinden önce fırının kapağı açılmamalıdır, açılırsa hamurlar gevşer, kabarmaz.
Börekler, üzerleri iyice sertleşip kızardığına emin olunduktan sonra fırından çıkartılmalıdır. Bu böreklerin özelliği ortalarının kremayla doldurulacak biçimde boş olmasındadır. Bu boşluk, börekler fırında pişerken meydana gelir.

Kremanın yapımı: Bir tencere içinde süt, bir parça limon kabuğuyla birlikte kaynatılır.
Beri yanda tereyağı bir tencereye konur Ve ateşte eritilir., Buna un azar azar katılır ve tahta bir kaşıkla İyice karıştırılarak un yağa yedirilir. Sonra ateşten indirilir. Bir miktar sütün içinde eritilmiş olan kakao ve şeker azar azar yağlı una katılarak karıştırmaya devam edilir. Kaynamış olan süt, içindeki limon kabuğu alındıktan sonra karışıma katılır ve krema ateşin üzerine konur, bir taraftan da karıştırılır.
Krema beş dakika kadar kaynatılır, sonra ateşten indirilerek soğumaya bırakılır. Çikolatalı krema soğuduktan sonra tatlı şırıngasına boşaltılır.
Beri yanda masanın üzerinde soğumaya bırakılmış olan böreklerin her birine yan taraflarından birer delik açılır ve krema şırıngayla bu deliklerden böreklerin içine doldurulur.
içleri kremayla doldurulmuş olan börekler büyükçe bir tabağa konur, üzerlerine eritilmiş tatlı kakaoyla pudra şekeri serpilerek servis yapılır. İsteyenler kakaolu pudra şekeri yerine eritilmiş çikolata dökebilirler.
Böreklerin içi çikolatalı kremadan başka krem şantiyle de doldurulabilir.

Krem şantiy şöyle yapılır: Yarım kilo kadar çok taze kremanın üzerine pudra şekeri dökülür, bir tahta kaşıkla dövülerek köpürtülür. Yalnız kremanın yağ haline gelmemesine dikkat edilmelidir. Börekler servis yapılmadan on dakika önce krem şantiyle doldurulmalıdır.

Börekler için ayrıca yumurtalı krema da tasviye edilir: Birbuçuk tabaka jelatin soğuk suda ıslatılır. Beri yanda porselen bir kap içinde dört yumurtanın sarısı, dört kaşık toz şekeriyle kabarıp köpük haline gelinceye kadar iyice çırpılır. Porselen kap, içinde su kaynamakta olan bir tencerenin üzerine oturtulur (benmari usulü) kabarıncaya kadar karıştırılır ve ateşter indirilir. Soğuk suda ıslatılmış olan jelatin tabakası sudan çıkartılır, elle iyice sıkılır, küçük parçalara bölünerek kremanın içine atılır. Çırpma teliyle çabuk çırparak krema, böreklerin içine doldurulmaya hazır duruma getirilmiş olur.

Börekler çikolatalı kremayla da lezzetli olur: 200 gram rendelenmiş çikolata, benmari usulüyle ateşte eritilir, gerekirse buna bir kaşık su katılır (fazla sıvı hale gelmemesine dikkat edilmelidir). Ateşten indirilir, soğumaya bırakılır (Sertleşmemesi için buzdolabına konmamalıdır). Çikolata soğuyunca kabı buzun ortasına oturtulur.

Sonra sıvı durumundaki çikolataya yarım litre çok soğuk krema katılır. Çırpma teliyle iyice kabarıncaya kadar çırpılır, 50 gram pudra şekeri elekten geçirilerek katılır. Sonra bu krema yukarıda anlatıldığı biçimde böreklerin içlerine doldurulur ve böylece servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:12984 • adı:Kremalı Börek • gönderen:rıza • indirme tarihi:06.05.2024 - 16:35