



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOR PEYNİRLİ 40 KAT ÇITIR BÖREK

Oktay Usta

Hamuru için:

1 su bardağı süt

1 çay bardağı sıvı yağ

1 çay bardağı su

1 adet yumurta

1 tatlı kaşığı kabartma tozu

yarım limon suyu

1 tatlı kaşığı tuz

4 su bardağı un

Açmak için:

Nişasta

üzerine:

200 gr. tereyağı

İç harcı için:

300 gr. lor peyniri veya yağsız peynir

1 tutam maydanoz

2 adet közlenmiş kırmızı biber

1 tatlı kaşığı toz kırmızıbiber

Karıştırma kabımıza sütü, sıvı yağı, yumurtayı, kabartma tozunu koyup, çırpma teliyle karıştırıp üzerine unu ilave ediyoruz. Hamurumuzun kıvamı kulak memesi yumuşaklığından biraz daha sert olması gerekir. Verdiğimiz un miktarı yeterli gelmezse un ilavesiyle yukarıda belirttiğimiz kıvamı oluşturduktan sonra 4 dk. özleştirerek yoğuruyoruz. Hamurumuzun üzerine nemli bir bez örterek 5 dk. dinlendiriyoruz. Hamurumuzu 40 adet bezeye bölüp sonra yuvarlıyoruz. Merdane yardımıyla tezgah üzerine bol nişasta ile tatlı tabağı büyüklüğünde açıyoruz 20 adedi üst üste alıyoruz. Aynı işlemi yaparak 20 tane daha hazırlıyoruz. 20'lik katı merdane yardımıyla yuvarlık fırın tepsisine göre açıyoruz.

İç harcın hazırlanışı: Lor peynirini, ince doğranmış maydanozu, közlenmiş kırmızı biberleri minik minik doğrayıp, toz kırmızıbiberi, tuzu serpiyoruz.

Hepsini karıştırıp, açmış olduğumuz börek hamurunun üzerine döküp yayıyoruz. Tezgahımızın üzerinde olan 20 kat hamuru da merdaneyle açıyoruz. Peynirli harcın üzerine kapatıyoruz ve kenarlarımız bıçak ucuyla sıkıştırıyoruz. Keskin bir bıçakla kesiyoruz. Üzerine bir tavada eritmiş olduğumuz tereyağını kaşık kaşık döküyoruz. Kuru yeri kalmamasına dikkat ediyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 35-45 dk. arasında pişiriyoruz.

Not: Görüntü olarak nar gibi kızardığı zaman, fırından çıkma zamanı gelmiştir. Sofraya tepsiyle birlikte servis yapıyoruz.