MEKİK BÖREĞİ

250 gr özlü un
150 gr margarin yağı
2 adet yumurta
3 çorba kaşığı zeytinyağı
4 dal maydanoz
200 gr beyaz peynir
1/2 bardak un

Yağ bir sahana konarak çok hafif ateşte eritilir. Soğuduktan sonra buzdolabına konur. Sertleşmeye başlayınca tahta bir kaşıkla beyaz renk alana kadar çırpılır. Diğer taraftan, un, hamur tahtasına dökülür, ortasına 1 kahve kaşığı tuz atılarak 1 yumurta kırılır ve ılık su ilâvesiyle yoğrulur. Sonra, yuvarlanarak ince bir fırancala kalınlığına getirilir. Eşit büyüklükte 5 santim kadar bölümlere ayrılır. Kesilen noktalara un serpilerek yumruk şekline getirilir. Yaş beze sarılarak buz dolabına konur ve 20 dakika beklenir. Sonra, yumaklar alınarak yufka haline getirilmek üzere açılır. Yağın bir kısmı fırça ile üstlerine sürülerek, üst üste konur. Bir kaba un serperek bu hamurlar oraya yerleştirilir, tekrar buzdolabına konur. Bu işlem üç kez tekrarlanır. Sonunda hamur 7 santimetre boyunda parçalara bölünür.Oklava ya da merdane ile tekrar açılır. Ortasına peynir, maydanoz konur. Etrafı ondüleli olarak sakıştırılır. Yumurta sarısı da sürülüp ısısı yüksek olmayan fırına sürülür ve sıcak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:48992 • adı:MEKİK BÖREĞİ • gönderen:yasemin&mükremin • indirme tarihi:18.05.2024 - 02:35