



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVELİ BÖREK

Kullanılacak malzeme.

Hamuru için:

1/2 kilo un,
125 gram tereyağı,
150 gram toz şekeri,
25 gram maya,
3 yumurta,
1 limon,
1 bardak kadar süt,
tuz.

Meyveleri için:

400 gram kokulu bir cins elma,
200 gram kurutulmuş erik (üryan olabilir),
300 gram lor peyniri,
50 gram toz şekeri,
25 gram pudra şekeri,
1 limon,
300 gram erik marmelatı,
2 kaşık rezene tohumu.

Yapımı: Bir turta kalıbını yağa ve una bulayıp bir kenara bırakmalı. Toz durumundaki mayayı ufalayıp bir kaşık sütte eritmeli. Buna bir _ iki kaşık un katıp yoğurmalı, yumuşak bir hamur durumuna getirmeli ve yuvarlayıp bir kenarda iyice mayalanmasını beklemeli. Maya iyice kabarıncı unu elekten geçire, rek hamur yoğurma mermerine boşaltma-ı. Ortasını çukurlaştırınca ufak parçalara bölünecek mayayı serpiştirmeli. Toz şekerini serptikten sonra yumuşatılmış ve küçük parçalara bölünmüş tereyağını katmalı. Bir çimdik tuzla sadece sarısı rendelenmiş bir limon kabuğu ve iki yumurta kattıktan sonra karışımı iyice yoğurarak ve bunları birbirlerine yedirerek hamur durumuna getirmeli. Hamur fazla katı olursa gerektiği kadar süt dökerek hamuru yumuşatmayı unutmamalı. Hamur, kıvamını bulunca bunu porselen veya toprak bir kâseye koymalı. Üzerine kabuk bağlamaması için nemli bir bez örtmeli ve kabı ılık bir yere kaldırmalı.

Hamur tam iki misli olacak biçimde mayalanıp kabarıncı bunu tekrar hamur yoğurma mermerinin üstüne oturtmalı. Birçok eşit parçaya bölmeli ve her parçayı merdaneyle açarak 18 - 20 santim çapındaki kalıbın içine yayılacak biçimde açmalı. Sadece hamurlardan birini kalıbın kenarlarını da kaplayacak büyüklükte açmalı. Hamur yufkalarının üzerlerine birer nemli bez örtüp bunları oldukları yerde biraz mayalanmaya bırakmalı. Beri yanda erikleri ılık suda yumuşatmalı. Elmaların kabuklarını soyup küçük parçalara doğramalı. Sonra yumuşamış ve kabarmış eriklerle elma parçalarını porselen bir kâseye boşaltıp karıştırmalı. Sadece sarısı rendelenmiş bir parça limon kabuğuyla toz şekerini serpmeli. Tekrar karıştırmalı ve böylece bırakmalı. Lor peynirini ezerek süzgeçten geçirmeli. Buna pudra şekerini katıp iyice karıştırmalı.

Sonuncu yumurtayı küçük bir kaba kırıp hafifçe çırpmalı.

Büyük yufkayla kalıbın dibini ve kenarlarını kaplamalı. Bunun üstüne fırçayla biraz yumurta sürmeli. Bunun üstüne biraz şekerli lor peynirini yaymalı. Peynirin üstünü bir yaprak yufkayla örtmeli. Bunun kenarlarını fırçayla yumurta-lamalı. Bir tabaka erik marmelatı yaymalı, üzerine de biraz rezene tohumu serpiştirmeli. Bunun üstüne yayılacak yufkanın da kenarları yumurtalandıktan sonra erikli elma parçalarını yaymalı. Böylece bir kat lor peyniri, bir kat marmelat ve bir kat erikli elma olmak üzere ve araları birer yufkayla ayrılarak eldeki malzemeyi tüketmeli. En üste sonuncu yufkayı örttükten sonra bunun üstünü kalan yumurtayla iyice bulamalı, alttaki yufkanın ucuyla üstteki yufkanın ucunu bu çırpılmış yumurtayla yapıştırmalı. Hamurların biraz daha mayalanmasını temin etmek için kalıbı biraz daha bir kenarda dinlendirmeli. Sonra böreği 180 dereceye göre kızdırılmış fırına koymalı ve 45 dakika kadar pişirmeli. Tepsiyi veya kalıbı fırından çıkarınca bir kenara bırakıp on dakika kadar dinlendirmeli. Sonra böreği bir tabağa başaşağı ederek aktarmalı ve soğuk olarak servis yapmalı. Ilık olarak servis yapanlar da vardır.

[ML® Meyveli Börek için tıklayın](#)



Fotoğraf "bahçem" tarafından gönderildi. 01.10.2015