



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NEMSE BÖREĞİ

300 gr özlü un
250 gr tereyağı
2 adet yumurta
1/2 bardak un
1 kahve kaşığı tuz

Yağ bir gece evvelden buzdolabına konarak dondurulur. Hamur tahtasına elenmiş un toplu olarak dökülür ve tepeleme toplanır. Ortası açılarak içine 1 yumurta kırılır ve tuzu atılır. Kısım, kısım ılık su ilâvesiyle yoğrulur, yağ bir beze sarılarak 10 dakika kadar buzdolabına konur. Dolaptan çıkarılırken hamur tahtasına un serpilir, üstüne hamur konur ve daire şeklinde açılır. Yufka haline gelince dolaptan çıkarılan yağ üstüne konur ve merdane ile tekrar açılır. Yine peçete gibi katlanarak yağ beze sarılır ve tekrar buzdolabına konur. 20 dakika kadar bekletilir. Böylelikle aynı işlem sonucu 3-4 kez buzdolabına konmuş olur. 3 milimetre inceliğine son defa açıldığında nemse kalıbı ile daireler çıkarılır. Yarım, hafif ıslatılmış tepsiye kısa aralıklarla yerleştirilir. Etrafına da fırça ile su sürülür. Elde kalan yarısı ise ilk kalıbın çok küçüğü ile halkalar yapılır, altı üstüne çevrilerek daire hamurların üzerine konur.

Halkaların ortalarından çıkan hamurlar kapalı olacaktır. Tepside boş kalan yerlere yerleştirilir. Üzerlerine fırça ile 1 yumurtanın sarısı sürülür ve orta ısıdaki bir fırına verilir 15 dakika bekletilir.

Sıcak salçalar servise başlanırken kullanılır. Böreklerin ortası ince bir tahta ile açılır ve içine bolca salça konur. Salçalar konduktan sonra kapaklar kapanırsa tabak daha süslü olacaktır.
