



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NEMSE BÖREĞİ

HAMURU:

1200 gram un
1,5 bardak su.
1 kilo tuzsuz, ayransız tereyağı
Yeteri kadar tuz.
3 adet yumurta

Hamur tahtası üzerine un elenir. Bir kilo unun ortası havuz gibi açılır. Bir buçuk bardak su, tuz koyarak ve un ağır ağır yedirilerek hamur yoğrulur. Bir kenara hafif un serpiliş üzerine hamur konur. Islak, sıkılmış bezle örtülür. Tereyağı, avuç içinde çalıştırılarak yoğrulur. (Fakat sertçe olarak yani hamur sertliğinde) dört köşe hazırlanır. Hamur bir parmak kalınlığında, merdane ile açılır. Yağ ortasına konur. Etrafta kalan hamur, yağın üzerine kapatılır. Bohça şeklinde meydana gelir. Yirmi dakika serin yerde hamurun üzeri örtülü bırakılır. Merdane ile bir buçuk parmak kalınlığında açılır. Tekrar bohça gibi kapanır. Bir hamur katlama bir saat ara ile dört kez tekrarlanır. Eğer acele yapılıyorsa yarım saat ara ile katlanır. Beşinci hamur yarım santim kalınlığında açılır Hamur kesme kalıbiyle kesilir. Pişecek kaba konur, tekrar bir hamur kesilir. Ortasından kalıpla 'küçük bir parça çıkarılır. Birinci kestiğimiz hamurun üzerine konur. Böylelikle haanur bitirilir. Üzerine yumurta sarısı sürülüp orta ateşte fırında pişirilir. (Bu hamurla bisküiler ve alaturka börekler de yapılır ve daha nefis olur.) Bu hamuru serin mevsimde yapmalıdır. Eğer yaz mevsiminde yapılacak olursa buzdolabından yararlanılarak yapılır. Aksi halde başarısızdır.

NEMSE BÖREĞİ HARCI

1 adet tavuk
3 kaşık un
1 adet beyin
1,5 su bardağı su
4 adet yumurta
1 su bardağı süt
3 kaşık tereyağı
Yeteri kadar tuz

Haşlanmış, pişmiş tavuk; kemiğinden ayrılıp küçük küçük parçalara kesilir, pişmiş lbeyin de 'buna katılır. Bir kap içinde yağla un kavrulur, süt ilâve edilerek, hamur haline gelir. Biraz piştikten sonra dört yumurta sarısı konur. Tavuk, tuz, karabiber, bu. hamura katılır. Börek yeneceği zaman bu harç böreğin ortasındaki 'boşluğa konur, ağzı kapanır, öyle servis edilir.

[ML® Nemse Böreği için tıklayın](#)