NEMSE BÖREĞİNİN PÜF NOKTALARI

Nemse böreği hamurlarının her açılışında taş ve hamurun üstünü unlamalı ve açıldıktan sonra da, hamuru katlamadan önce üstlerindeki unları küçük bir fırça ile alarak temizlemeli ve sonra hamuru katlamalıdır. Havalar ısınmaya başlayıp da ısı derecesi 15'i buluncaya, içinde fazla tereyağı olması dolayısiyle hamuru cıvıtmadan açmak güçleşir ve hattâ sıcaklığın artmasiyle hamuru açmak olanaksız bir hal alır. Bu nedenle sıcak zamanlarda hamuru iki buz kalıbı arasında, ya da buzdolabında iyice dondurmak gerektiği gibi, üstünde açacak olduğumuz taşı da her defasında buzlayarak soğutmak gerekir. Ancak taş iyice soğuduktan sonra taşı kuru bir bez ile kurulamalı, sonra da üstünü, yine buzdolabında bırakılmış un ile unladıktan sonra hamuru açmalıdır. Aksi halde hamurun içindeki yağ cıvır ve her taraftan fışkırır. (Hattâ merdaneyi de buzdolabında soğutmak gerekir.) Bu hamurun tereyağı ile olduğu gibi margarin, özellikle sıcak havalarda Asta yağı ile yapmalıdır. Ancak margarin ve Asta yağlariyle yapılan hamurları sıcak yemelidir. Özellikle ertesi güne kalıp da ısıtıldığında börekler nefasetlerini kaybetmektedir. Asta ile yapılan hamurlar için taşı buzlamak zorunluğu yoktur.

© lezzetler.com tarif no:34865 • adı:Nemse Böreğinin Püf Noktaları • gönderen:kantin • indirme tarihi:08.05.2024 - 07:08