



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ ÇARŞI BÖREĞİ

350 gram un (7 kahve fincanı)
30 gram sadeyağı, ya da margarin hamurun içine (1,5 çorba kaşığı)
115 gram sadeyağı, ya da margarin hamuru sıvamaya (1/2 bardak)
185 gram su (3/4 bardak)
1 adet yumurta sarısı
10 gram tuz (1 çorba kaşığı)
AÇMAK İÇİN:
50 gram un (1 kahve fincanı)
50 gram zeytinyağı (3/4 kahve fincanı)
PEYNİR İÇİ:
175 gram beyaz peynir
1 yumurta akı
1/2 demet maydanoz
ÜSTÜNE:
1 adet yumurta

1 Hamur açılan tahtaya 350 gram un eledikten sonra, unun ortasını havuz gibi açmalı ve bu yere; bir buçuk silme çorba kaşığı sadeyağı bir adet yumurta sarısı ile, içine 1 çorba kaşığı tuz katılmış üç çeyrek bardak da su katarak hepsini karıştırmalı ve yoğurarak orta sıklıkta bir hamur yapmalı, sonra elde edilen bu hamuru yoğurarak az uzattıktan sonra 10 eşit parçaya kesmeli ve kesilen parçaların üstlerine bastırarak yassıltıktan sonra üstlerine nemli bir bez Örtmeli, yarım saat kadar dinlenmeye bırakmalıdır.

2 Yarım saat sonra hamurları alarak, üstü hafifçe unlanmış taş ya da tahtada bunları teker teker merdane ile aşağı yukarı 10-12 santim yani küçük bir tabak çapında yuvarlak açmalı, sonra da açılan her hamuru yan yana olmak üzere tahta, ya da taş hamur masasına sıralamalıdır.

3 Sonra bu yuvarlak hamurlara, parmağın ancak dayanabileceği sıcaklıkta 125 gram sadeyağ, ya da margarinin yarısını avuç ile yaymalı ve yedirmeli, hamurlara eşit bir surette yağ sürmeli ve üstüne yağ sıvanmış her küçük hamuru üç üçe katladıktan sonra, aksi yönde tekrar üçe katmalı, katmerlenmeli ve tekrar üstlerine nemli bir bez örtterek yarım saat daha dinlenmeye bırakmalıdır.

4 Yarım saat sonra, hamurları teker teker, üstü unlanmış hamur tahtasında küçült bir tabak çapında açmalı ve yine ılık olmak üzere, kalan yağı eşit bir şekilde sıvamalı ve tekrar üçe katladıktan sonra, yarım saat daha dinlenmeye bırakmalıdır.

5 Sonra bunları teker teker alarak, üstü zeytinyağlanmış tahtada, altları belli belirsiz görünür bir hale gelinceye kadar hamurları oklava ile aşağı yukarı 15-16 santim yani bir yemek tabağı büyüklüğünde açmalı, sonra da açılmış her bir hamurun ortasına; çatalla ufalanmış ve içine 1 adet yumurta akı, ve kıyılmış yarım demet maydanoz katılmış 175 gram beyaz peynirle hazırlanmış peynirli içi bir çorba kaşığı hesabıyla böldükten sonra hamurları tıpkı bohça katlar gibi dörtköşe katlamalıdır. Sonra da katlanmış bu hamurları, içi hafifçe ıslatılmış fırın tepsisine bir buçuk parmak ara ile döşemelidir.

6 Sonra, tepsiye döşemiş olduğumuz böreklerin üstlerine fırça ile 1 adet yumurta sarısı sürdükten sonra tepsiyi orta kuvvetteki fırına sürerek hamurlar kabarıp da üstleri iyice kızarıncaya kadar aşağı yukarı 20 - 25 dakika arasında pişirmeli ve servis yapmalıdır.