



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİLBER BÖREĞİ (PEYNİRLİ)

300 gr un
100 gr beyaz peynir
250 gr margarin
2 tane yumurta
5 dal maydanoz
5 dal dereotu
1/2 bardak un
tuz

Margarin bir kaç saat buzdolabında tutulur. Elenmiş un, hamur tahtası üzerine ortası çukur olacak şekilde dökülür, ortasına bir yumurta kırılır ve tuz atılır. Birbuçuk kahve fincanı ılık su yavaş yavaş katılarak hamur yoğrulur, özleştirerek düzgünce bir top yapılır ve nemli bez sarılıp 5 dakika dinlendirilir. Dinlenen hamurun altına ve üstüne un serpilir. Merdane ile, ortası yarım parmak kalınlığında olmak üzere kenarlarına doğru incelen yuvarlak bir hamur açılır. Donmuş olan yağın sertliğini gidermek için merdaneyle birkaç kere vurulur ve hamurun ortasına konur. Hamur yağ görünmeyecek şekilde bohça yapılır.

Sonra un serperek, dik dörtgen şeklinde, yarım parmak incelikte, yaklaşık 1,5 karış uzunlukta hamur açılır. Sonra üçe katlanır ve yine açılır ve katlanır. Un serpilmiş bir kaba alınarak üstü yaş bezle örtülü olarak buzdolabında 20-25 dakika dinlendirilir ve aynı işlem iki kez daha tekrarlanır. Sonra, hamur 3 - 4 mm incelikte açılır. Hamurun kenarından 5 cm ilersine, ikişer parmak aralıklarla peynir kümeleri konur. Aralarına fırça ile su sürülüp boş olan kenar peynirlerin üzerine kapanır. Dişli nemse kalıbı ile yarım daire şeklinde kesilir, ıslatılmış tepsiye aralıklı dizilir. Üzerine fırça ile yumurta sarısı sürülüp, orta ısı fırında 15-20 dakika pişirilir. Sıcak olarak servis yapılır.