



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ FÖYÖTE BÖREĞİ

Kullanılacak malzeme:

Hamuru için:

7 kahve fincanı has un,

350 gram tereyağı,

3/4 bardak su,

1 çorba kaşığı tuz.

Hamuru açmak için:

2 kahve fincanı un.

İçine konacak peynir içi için:

200 gram beyaz peynir,

1 yumurta sarısı,

1/2 demet maydanoz.

Üstüne sürmek için:

1 yumurta.

Hamur malzemesi ile bir milföy hamuru hazırlanır. Kamur, uzunlamasına ve yarım santim inceliğinde açılır. Beri yanda çukurca bir tabağa konan beyaz peynir bir çatalla bastırılarak iyice ufalanır. Ufalanmış peynirin üzerine yıkanmış, kurulanmış ve kıyılırcasına doğranmış maydanozla bir yumurtanın sarısı katılır; iyice karıştırılır. Açılmış olan hamurun yan tarafında iki parmak kadar boşluk bırakılır. Peynirli iç yarımşar kaşık hesabıyla ve yukarıdan aşağı aralıklı olarak hamurun üzerine konur. Sonra hamurun boşluk bırakılmış kenarı hafifçe ıslatılır ve içler tam ortada kalacak biçimde yan taraftaki boşluk katlanır ve böylece peynirler görünmez duruma getirilir. Sonra ıslatılmış olan bölümler hafifçe bastırılarak yufka birbirine yapıştırılır. İçteki peynir tam ortada kalmak üzere nemse kalıbı ya da bir bardakla yarım ay biçiminde kesilir. Sonra bu börekler, içi yağa bulanmış bir tepsiye ikişer parmak arayla yerleştirilir. Üstlerine fırçayla çırpılmış yumurta sürülür ve tepsi orta ısıdaki bir fırına konur. Hamurlar kabarıp üstleri iyice kızarıncaya kadar aşağı-yukarı 25-30 dakika kadar fırında pişirilir. Sonra börekler fırından çıkarılır ve sıcak sıcak servis yapılır.