PEYNİRLİ NEMSE BÖREĞİ

Malzeme :
Hamur:
500 gr. un,
500 gr. yağ,
biraz tuz,
1/2 limon.
Böreğin içi için:
250 gr. peynir,
1 demet maydanoz,
1 yumurta.

Yapılışı:
1- Yağ kalıp halinde değilse 2 adet olmak üzere kalıp haline getiriniz, ve soğuk bir yerde donmayacak şekilde bekletiniz. (Bıçakla düzelterek kalıp haline getirilir.)
2- Unu hamur tahtasına eleyiniz.
3- Tuz, 2-3 damla limon suyu ve su koyarak yoğurunuz. (Hamurun kıvamı kulak memesinden biraz yumuşak olmalıdır.)
4- Hamuru yoğurarak iyice özleştiriniz, (özleştiğini anlamak için hamur kesilir gözenekler yoksa hamur özleşmiştir.)
5- Üstüne nemli bir bez örterek 10 dakika dinlendiriniz.
6- Hamuru 2 eşit parçaya ayırıp her bir parçayı ayrı ayn altına ve üstüne un serperek ortası kalın kenarları ince daire şeklinde açınız.
7- Yağın bir parçasını merdane ile hafif vurarak yassılatınız ve dire şeklinde açtığınız hamurun ortasına koyunuz. Sonra diğer parçayı açıp yağını koyunuz.
8- Yağın bir parçasını tamamen kapatacak şekilde hamurun kenarlarını çekerek yağın üstüne getirip bohça gibi kapatınız. '
9- Kapatılan hamuru merdane ile boylamasına dikdörtgen açınız, kavuşturmaca 3'e katlayınız (Birinci tur) serin bir yerde 25 dakika dinlendiriniz. Dinlenme esnasında üzerine ıslak bez örtmeyi unutmayınız.
10- Dinlenen hamuru tekrar dikdörtgen açıp kitap gibi katlayınız. Katlanan hamuru aynı şekilde dikdörtgen açıp tekrar kitap şeklinde katlayınız. (Her defasında hamur 2. defa açılır. Kitap şeklinde katlanır.) Bu şekilde hamur acele ise 30 dakika değilse 24 saat bekleyebilir. 2. tur (24 saat beklettiğinizde hamurun kurumanıası için ıslak beze sarınız.)
11- 3'üncü defa yine aynı şekilde açıp kitap gibi katlayınız, tekrar açıp yine aynı şekilde katlayınız. 3'ncü tur (30 dakika yine dinlendiriniz.)
12- 4'üncü açılışta hamuru 1/2 cm. kalınlıkta açıp istenilen börek ve tatlılarda kullanınız.
13- 4'ncü defa hamuru 1/2 cm. kalınlıkta daire şeklinde açınız.
14- Dairelerin kenarlarına aralıklı peynirleri koyunuz. Hamurun kenarını peynirleri tamamen kapatacak şekilde örtünüz.
15- Nemse kalıbıyla hamurları yarım dairelere kesiniz.
16- Yumurta sarısı sürerek önceden ısıtılmış fırında alt ve üstü pembe renkte pişiriniz.

İÇİN HAZIRLANMASI
1- Peyniri yıkayınız.
2- Kaşıkla iyice eziniz.
3- Ayıklanmış yıkanmış incecik kıyılmış maydanozu varsa dere otunu ilave ediniz.
4- Bir yumurta kırınız.
5- Karıştırarak kullanınız.

NOT: İyi hazırlanmış bir yaprak hamuru pişme esnasında yağını vermez. Hacminin 2-3 misli kabarması lazımdır.

ML® Nemse Böreği için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:19482 • adı:PEYNİRLİ NEMSE BÖREĞİ • gönderen:Atiye Alkış • indirme tarihi:27.05.2024 - 01:07