



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

PEYNİRLİ NEMSE BÖREĞİ

Yaprak hamuru malzemesi:

5 su bardağı un

1/4 limon

1 büyük paket margarin (250 gr.)

1 tatlı kaşığı tuz

İçi için:

1/2 kalıp beyaz peynir (250 gr.)

8-10 dal maydanoz

1 yumurta

Yaprak hamurunu hazırlayınız. 3-4 mm. kalınlığında kare veya dikdörtgen açınız. 5 cm. lik karalara kesiniz. Ortalarına peynir, maydanoz, yumurta akı karışımı koyunuz. Üçgen şeklinde kapatıp, kenarlarını bastırmayınız. Tepsiyeye dizip, üzerine yumurta sarısı sürerek orta hararetli fırında pişiriniz.

Yaprak Hamurunun Yapımı:

Unu eleyip, ortasını açınız. Limon suyu, tuz, ve 1,5 su bardağı su koyarak bir hamur yapınız. İyice ozleştirip nemli bez altında 10-15 dakika dinlendiriniz.

Normal yumuşaklıktaki yağı yağlı kâğıt arasında her tarafı aynı kalınlıkta olmak üzere merdane ile bastırarak iki misli büyütünüz. Hamuru ortası şişkin kenarları ince 40 cm. çapında daire halinde açınız. Yağı ortasına koyunuz. Hamurun kenarlarını yağın üzerine bohça gibi kapatıp her tarafının aynı kalınlıkta olmasını sağlayınız.

Un serpererek merdane ile yarım parmak kalınlığında uzun dikdörtgen şeklinde açınız. Hamurun karşılıklı kısa kenarlarını ortaya katlayıp kapatınız. Hafif un serpilmiş tahta üzerinde aynı işlemi bir kere daha uygulayınız. Üzerine nemli bez örtterek 1 saat dinlendiriniz.

Dinlenen hamuru hafif un serpilmiş tahta üzerinde açma ve katlama işlemini üstte anlatıldığı şekilde birkere daha tekrarlayınız. Son katlamadan sonra hamuru 3-4 mm. inceliğinde açarak kullanınız.