



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEYNİRLİ NEMSE BÖREĞİ (FÖYETE HAMURUNDAN)

### HAMURU:

350 gram un (7 kahve fincanı)  
300 gram tereyağı, ya da margarin sıvamaya (15 çorba kaşığı)  
320 gram tereyağı, ya da margarin üstüne (16 çorba kaşığı)  
185 gram su (3/4 bardak)  
20 gram tuz (1 çorba kaşığı)  
1 tatlı kaşığı limon suyu ya da sirke

### AÇMAK İÇİN:

100 gram un (2 kahve fincanı)

### PEYNİR İÇİ:

200 gram beyaz peynir

1 yumurta sarısı

1/2 demet maydanoz

### ÜSTÜNE:

1 yumurta

1 Hamur açılan taş; 350 gram un eledikten sonra unun ortasını havuz gibi açmalı ve bu yere, iyice yumuşatılmış 300 gram tereyağı, ya da margarin, 1 tatlı kaşığı limon suyu, ya da sirke, 1 çorba kaşığı tuz ile, azar azar olmak üzere üç çeyrek bardak da su kattıktan sonra, bunları yoğurarak hamur yapmalı, sonra elde edilen bu hamuru beş dakika kadar hamur açılan taş vururcasına yoğurarak iyice özlelendirdikten sonra, buna bir kubbe şekli verdirmeli, sonra da hamuru bir yağ kâğıdına sararak, serince bir yerde yarım saat dinlenmeye bırakmalıdır.

2 Yarım saat sonra, hamuru kâğıttan çıkararak üstü unlanmış taş koymalı ve merdane ile aşağı yukarı yarım santim inceliğinde dört eşit köşeli yıldız şeklinde açmalı, sonra dört eşit köşeli yıldız hamurun tam ortasına, kesinlikle yumuşamamış, hattâ iyice dondurulmuş bir halde bulunan kalıp şeklindeki 320 gram tereyağını üstüne kapatmalı, kapatılanın üstürte karşı köşeyi ve bunların üstlerine de sağ ve soldakini kapatarak hamuru tereyağının üstüne tıpkı bohça katlar gibi katlamalı, sonra da bu bohça hamuru bir yağ kâğıdına sıkıca sardıktan sonra bunu buzdolabı, ya da iki kalıp buz arasına konulan kaptaki bir saat dinlendirmelidir. (Mevsim kış ise hamuru soğuk bir yerde bırakmak yeterlidir; ayrıca buz arasında, ya da buzdolabında saklamaya gerek yoktur).

3 Bir saat sonra buzdolabından alarak, üstündeki yağ kâğıdını çıkarmalı sonra da bu hamuru, yine unlanmış taş üstünde merdane ile yarım santim inceliğinde uzunlamasına doğru açmalı ve uzun açılan bu hamuru her iki ucunu eşit bir şekilde üste kıvrımalı, sonra da aynen cep cüzdanlarını kapatır gibi üste kıvrılmış olan bir çift katı diğer kıvrılmış çift katın üstüne kapatmalı ve dörde katlanmış olan bu hamuru aynen yukarıda yaptığımız gibi yarım santim inceliğinde tekrar uzunluğuna açmalı ve yine aynı şekilde dörde katladıktan sonra hamuru tekrar bir yağ kâğıdına sarmalı ve yine buzdolabında 1 saat dinlenmeye bırakmalıdır.

4 Bir saat sonra, aynen 3 üncü maddede tarif ettiğimiz katlama işlemi tıpkı aynı şekilde iki kez daha tekrarladıktan sonra hazırlanmış olan hamuru, bir yağ kâğıdına sararak buzdolabında bir saat daha dinlendirmelidir.

5 Bir saat sonra hamuru merdane ile aşağı yukarı yarım santim inceliğinde uzunca açmalı ve uzunca açmış olduğumuz bu hamurun baş kısmından iki parmak ilerisine olmak üzere ve ikişer parmak ara ile, çatala ezilmiş ve içine 1 yumurta sarısı ve kıyılmış yarım demet maydanoz katılmış 200 gram peynir içini bütün böreklerle yetebilecek miktarda aşağı yukarı yarım - üç çeyrek çorba kaşığı hesabıyla iç sıraladıktan sonra, hamurun kenarlarını hafifçe ıslatmak, sonra da hamurun baştaki iki parmak uçlarını için üstüne çevirerek içleri görünmez bir hale getirmeli, üstlerine de hafifçe bastırarak yapışmalarını sağladıktan sonra içleri tam ortaya gelmek şartıyla bunları tırtıllı bir nemse kalıbı, ya da bardak ile yarım ay şeklinde keserek orta büyüklükte börekler oluşturmalıdır.

6 Bundan sonra, yarım ay şeklinde kesmiş olduğumuz bu hamurları, içi hafifçe yağlanmış bir fırın tepsisine ikişer parmak ara ile sıraladıktan sonra, üstlerine fırça ile, çalkanmış yumurta sürmeli, sonra da tepsiyi orta kuvvetteki fırına sürerek, hamurlar kabarıp da üstleri iyice kızarıncaya kadar aşağı yukarı 25 - 30 dakika arasında pişirmeli ve servis yapmalıdır.

Not: Bu hamur; tahta üstünde açılmaz, ancak düz mermer taş, ya da mutfaklardaki düzgün, ya da kırık olmayan fayanslar üzerinde açmalıdır. Tahtada ancak soba yanmayan çok soğuk havalarda açmak olanaklıdır. Aksi halde, hamur civır ve sonunda toplayarak börek şekline sokmak olanaksız olur.