



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ NEMSE BÖREĞİ

Hamuru:

500 gr (4 su bardağı) un

1 çay kaşığı tuz

500 gr tereyağı

250 gr (1+1/4 su bardağı) soğuk su

Harcı :

300 gr beyaz peynir (tuzsuz)

2 yumurtanın sarısı

2 tatlı kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)

2 tatlı kaşığı dereotu (ince kıyılmış)

Harcı hazırlamak için, beyaz peyniri iyice ufaladıktan ya da çatalla ezdikten sonra, yumurta sarılarını, maydanozu ve dereotunu ekleyip iyice karıştırınız. Tencereyi bir kenara bırakınız.

Hamuru hazırlamak için unu ve tuzu büyük bir kaba eleyip, bir bıçak ile 125 gr tereyağı keserek, unun içine koyunuz. Tereyağı ve unu parmak uçlarınızla ufalayıp, arasına soğuk su katarak sert bir hamur yapınız. Hamuru yoğurup, biçim verilebilir hale getirdikten sonra, top yapıp yağlı bir kağıda sararak 15 dakika kadar buzdolabında dinlendiriniz.

Kalan tereyağı iki yağlı kağıdın arasına koyup, tahta bir kaşığın sapıyla 2 cm kalınlığına inene kadar döverek inceltip, uzun bir biçime sokunuz.

Hafifçe unlanmış tezgahta hamuru, 0,5 cm kalınlığında dikdörtgen biçiminde açınız. Dövdüğünüz tereyağı açtığınız hamurun ortasına yerleştirip, hamuru üstüne katlayarak, buzdolabında 10 dakika daha dinlendiriniz.

Hamuru buzdolabından çıkarıp, ters çevirerek tezgaha koyunuz. Dikdörtgen biçiminde ileriye iterek açınız. Dikdörtgeni üçe katlayınız. Açık tarafını kendinize çevirdikten sonra tekrar açınız. Hamuru yeniden 15 dakika buzdolabında dinlendiriniz. Aynı işlemi 2 kez daha tekrarlayınız. En sonuncusunda katlanmış tarafı alta çevirip, hamuru ileriye doğru iterek açtıktan sonra, baştan 2 cm bırakarak 2 cm'lik aralıklarla harcı döşeyiniz. Çapı yaklaşık 2 cm olan tırtıllı bir kalıpla, harç ortada kalacak biçimde, börekleri kesiniz. Her birini ortadan ikiye katlayıp, uçlarını hafifçe bastırarak kapatınız.

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (200 °C) getirip, ısıtınız. Fırın tepsinizi bir çorba kaşığı tereyağıyla yağlayınız.

Börekleri tepsiye 2-3 cm ara ile yerleştiriniz. Tepsiyi fırına sürüp 20-25 dakika, börekler nar gibi olana kadar pişiriniz. Tepsiyi fırından alıp, Nemse böreklerinizi hemen servis ediniz.