PEYNİRLİ PUF BÖREĞİ

300 gram un (5 kahve fincanı)
50 gram un (açmak için) (1 kahve fincanı)
20 gram sadeyağı, ya da margarin içine (1 çorba kaşığı)
45 gram sadeyağı, ya da tereyağı üstüne (2 1/2 çorba kaşığı
7 gram tuz (3/4 çorba kaşığı)
1 adet yumurta sarısı
İçi için:
200 gram beyaz peynir
1 yumurta akı
1/2 demet maydanoz
Kızartmak için:
275 gram rafine çiçekyağı, ya da margarin (1 1/4 bardak)

Hamur açılan tahtaya 300 gram un eledikten sonra, ortasını havuz gibi açmalı ve bu yere, 1 adet yumurta sarısı, 1 silme çorba kaşığı sadeyağ, ya da margarin, içme üç çeyrek çorba kaşığı tuz katılmış bir üç çeyrek kahve fincanı su katarak, hepsini karıştırmak ve yuğurmalı, orta sıkılıkta hamur yapmalı ve elde edilen hamuru 5 dakika yuğurarak özlendirdikten sonra üstüne nemli bir bez örterek yarım saat kadar dinlenmeye bırakmalıdır. (Hamur kulak memesi yumuşaklığında olmalıdır).
Sonra hamuru, hafifçe unlanmış tahtaya koyarak, üstüne hafifçe un serpmeli, sonra hamurun üstüne merdane ile bastırmalı ve yuvarlamalı, aşağı yukarı bir tabak yuvarlaklığına gelinceye kadar açmalı, sonra da merdane ile açmış olduğumuz bu hamuru bir çok defalar oklavaya sararak, oklavaya sarılmış olduğu halde hamuru iki ucuna basmalı ve yuvarlamalı, sonra da oklvadan çıkararak başka ucundan tekrar sarmalı, hamuru 40 - 50 santim çapında, yâni ufak bir tepsi yuvarlaklığında büyütmelidir. (Hamuru her oklavaya sarışta hamurun daima başka bir ucundan daha doğrusu, açılmış kısma bakarak daha kalın taraflarını oklavaya sararak açmalıdır).
Hamurun açılması sona erince; küçük bir kaba iki buçuk çorba kaşığı sadeyağ, ya da margarin koyarak, fazla ısıtmadan eritmeli, sonra eritmiş olduğumuz bu yağı açmış olduğumuz hamurun üstüne avuçla bastırarak yedirircesina sürmeli bütün yağı hamurun her iki tarafına eşit bir şekilde sıvamalıdır.
Sonra üstüne yağ sıvamış olduğumuz hamurun, ortası aşağı yukarı bir tabak çapında yuvarlak kalmak üzere, hamurun büyüklüğüne göre kenarlarından 7 - 8 santim enliliğinde ve 8 - 10 santim uzunluğunda keserek hamurun etrafında yelpaze gibi yapraklar oluşturmalı, sonra da her yaprağı ortadaki yuvarlak kısmın üstüne hafifçe açarak birer birer kapatmalı, bütün yaprakları birbirlerinin üstüne katlamalı, hamuru bir tabak yuvarlaklığında katmerlemeli, sonra da katmerlenmiş bu hamuru, içi hafifçe unlanmış bir tabaöa yerleştirdikten sonra üstüne nemli bir bez örtülmüş olarak hamuıda hafif bir sertleşme oluşuncaya kadar serince bir yerde bir saat kadar dinlenmeye bırakmalıdır. (Yağın donmasiyle hamur sertçe bir durum alır).
Sertleşince, hamuru, tekrar üstü hafifçe unlanmış tahtaya koyarak aynen 2 nci maddede anlatıldığı gibi, önce merdane ile açmalı ve sonra da hamurun belli belirsiz altı, yâni hamur tahtası görünür bir inceliğe gelinceye kadar birçok defalar oklavaya sararak oklavaya sarılmış olduğu halde hamurun iki ucuna basmak ve yuvarlamak, sonra da oklavadan çıkararak başka bir ucundan tekrar sarmalı, hamuru büyütmelidir. (Yapışmaması için, hamuru her oklavaya sarışta üstünü hafifçe unlamalıdır).
Sonra, açmış ve büyütmüş olduğumuz hamuru baş kısmından iki parmak ilerisine ve bir buçuk parmak ara ile; çatalla ezilmiş ve içine 1 yumurta akı ve kıyılmış yarım demet maydanoz katılmış 200 gram beyaz peynirli içden yarımşar çorba kaşığı hesabiyle küme şeklinde sıraladıktan sonra hamurun baştaki iki parmak uçlarını peynirlerin üstlerine çevirmeli ve sonra da hamur kesen tırtılla keserek orta büyüklükte börekler oluşturmalıdır.
Diğer taraftan bir tavaya bir, bir çeyrek bardak margarin, ya da rafine çiçekyağı koyarak, yağı iyice kızdırmalı, sonra kızdırılmış bu yağa, hazırlamış olduğumuz börekleri, üçer dörder atarak, börekler kabarıp da bir tarafları kızardıktan sonra diğer taraflarını çevirmeli ve kızartmalı, her tavaya atmış olduğumuz börekleri aşağı yukarı 3 - 4 dakika arasında pişirmeli ve delikli kepçe ile tavadan tabağa alarak, diğer parti börekleri yağa atarak bütün börekleri böylece pişirmeli ve servis yapmalıdır.

Not: Börekleri tavaya atınca, ateşi hafifçe azaltmalı, börekler hafif kabarır bir hal alıncaya dek kendi halinde pişmeye bırakmalıdır ve az kabardıktan sonra da kaşıkla tavadan kızgın yağ alarak börekleri üstlerine dökmeli, böreklerin iyice kabarmasını sağlamalıdır.

© lezzetler.com tarif no:34838 • adı:Peynirli Puf Böreği • gönderen:perspektif • indirme tarihi:21.05.2024 - 20:17