



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ SARAY BÖREĞİ

Kullanılacak malzeme

Peynir içi için:

250 gram beyaz peynir veya yağlı tulum peyniri,

1 yumurtanın sarısı,

1/2 demet maydanoz.

Hamuru için:

7 kahve fincanı has un,

16+1/2 çorba kaşığı tereyağı (bunun birbuçuk keşigi hamurun içine konacak, 15 çorba kaşığı da hamurun sıvanmasında kullanılacak),

3/4 bardak, su,

1 çorba kaşığı tuz,

2 kahve fincanı zeytinyağı.

Böreğin üstü için:

1 yumurtanın sarısı.

Yapımı: Porselen ve yayvan büyük bir kâseye peyniri koyup bir çatalla ufalamalı.

Sonra bunun içine yıkandıktan sonra kıyılırcasına ince doğranmış maydanozu serpip iyice karıştırmalı. En sonunda da yumurtanın sarısını katmalı. İyice karıştırıp bir bulamaç durumuna getirmeli.

Bu iş bittikten sonra hamuru hazırlamalı ve içleri bu katmerlenmiş yufkalara eşit bir biçimde bölerek koymalı.

Yufkaların kenarlarını peynirli için üstüne birer bohça gibi kapadıktan ve hafifçe çırpılmış yumurta sarısını bir fırçayla bu bohçaların üstüne sürdükten sonra bu börek hamurlarını hafifçe ıslatılmış veya yağa bulanmış tepsilere ikişer parmak aralıkla yerleştirmeli.

Orta ısı fırına konacak tepsideki böreklerin hamurları kabarıp üzerleri nar gibi kızarıncaya kadar yani 25-30 dakika kadar bunları pişirmeli. Sonra sıcak sıcak servis yapmalı.