PEYNİRLİ SARAY BÖREĞİ

350 gram has un (7 kahve fincanı)
30 gram tereyağı, ya da margarin İçine (1 1/2 çorba kaşığı)
300 gram tereyağı, ya da margarin sıvamaya (15 çorba kaşığı)
185 gram su (3/4 bardak)
10 gram tuz (1 çorba kaşığı)
AÇMAK İÇİN:
150 gram zeytinyağı (1/2 bardak)
PEYNİR İÇİ:
200 gram beyaz peynir
1 demet maydanoz
ÜSTÜNE:
1 adet yumurta sarısı

1 Hamur açılan tahta, ya da taşa; 350 gram un eledikten sonra unun ortasını havuz gibi açmalı ve bu yere; bir buçuk silme çorba kaşığı tereyağı, ya da margarin ile, içine 1 silme çorba kaşığı tuz katılmış üç çeyrek bardak su katarak karıştırmak ve yoğurmak suretiyle, orta sıkılıkta bir hamur yapmalı, sonra elde edilen bu hamuru, yuvarlayarak uzattıktan sonra 10 eşit parçaya kesmeli ve kesilen bu parçaların üstlerine bastırarak az jassılttıktan sonra içinde 2 kahve fincanı zeytinyağı olan bir kaba yerleştirmeli ve yarım saat dinlenmeye bırakmalıdır.
2 Yarım saat sonra, zeytinyağı içindeki hamurları teker teker alarak, zeytinyağlanmış taş üstünde merdane ile bunları 12 - 13 santim yani, küçük bir tabak çapında yuvarlak açmalı, sonra da her açılan hamuru yanyana olmak üzere tahta ya da taşa sıralamalıdır.
3 Hamurların açılması sona erince; bir kaba 15 silme çorba kaşığı tereyağı, ya da margarin koyarak, ateşte ancak yağın üçte birini eritmeli ve kabı hemen ateşten çekerek, erimemiş olan kısmı da erimiş yağın içinde bastırarak karıştırmalı, bütün yağın merhem gibi olmasını sağlamalı, sonra da bu yağı, açmış olduğumuz küçük yuvarlak hamurların üstlerine seti bir şekilde sıvarcasına sürmeli ve üstlerine yağ sıvanmış her bir küçük hamuru üçe katladıktan sonra aksi yönde olarak tekrar üçe katlamak suretiyle bunları katmerlemeli ve tekrar zeytinyağı içinde ve soğukça bir yerde yarım saat daha dinlenmeye bırakmalıdır. (Zeytinyağı içinde ve soğukça bir yerde dinlendirilen hamurların üstlerine arada bir parmakla dokunarak kontrol etmelidir. Hafifçe sertleşmeye yüz tutmuş hamurları aşağıda anlatıldığı şekilde hemen açmaya başlamalıdır, aksi halde içindeki yağların donmasiyle açılırken hamurun delinmesine neden verilmiş olunur. Ilıkça bir yerde dinlenmeye bırakıldığından hamurun gevşemesine meydan verilmiş olunur ki, o zaman da hamuru açabilmek olanaksızdır.)
4 Hamurlar hafifçe sertleşmeye yüz tutunca, bunları yine zey-tınyagıanmış taşta ve merdane ile teker teker aşağı yukarı küçük bir tabak büyüklüğünde açmalı ve açılan her bir hamuru da yukarıda yaptığımız gibi üçe yani önce bir tarafından üçe, sonra da diğer tarafmdan tekrar üçe katlamalı, katmerlemeli ve yine zeytinyağı içinde olmak üzere hamurlar iyice sertleşinceye kadar soğukça bir yerde en aşağı bir saat dinlendirilmelidir.
5 Bir saat sonra, hamurları teker teker alarak yine zeytinyağlanmış taş, ya da tahta üzerinde altları belli belirsiz görünür bir inceliğe gelinceye kadar merdane ile hamurları aşağı yukarı 15-16 santim yani bir yemek tabağı büyüklüğünde açmalı, sonra da açılmış her bir hamurun üstüne, çatalla ezilmiş ve içine yarım demet kıyılmış maydanoz ve 1 yumurta sarısı katılmış 200 gram peynir içini bir çorba kaşığı hesabiyle böldükten sonra hamurları tıpkı bohça katlar gibi dört köşe katlamalı, sonra da katlanmış bu hamurlan, içi hafif yağlanmış fırına tepsisine bir buçuk parmak ara ile döşemelidir.
6 Sonra tepsiye döşemiş olduğumuz dört köşe böreklerin üstlerine fırça ile 1 adet yumurta sarısı sürdükten sonra tepsiyi orta kuvvetteki fırına sürerek, hamurlar kabarıp da, üstleri iyice kızarmcaya kadar aşağı yukarı 20 - 25 dakika arasında pişirmeli ve servis yapmalıdır.

NOT: Bu börek ancak, ısının 8 dereceden aşağıya düştüğü soğuk mevsimlerde yapılmalıdır. Sıcak havalarda, özellikle yazın yapıldığında, hamur açılırken hemen cıvır ve toplamaya bile imkân olmaz; yağlı hamurdaki gibi, içine böbrek yağı katıldığında da nefisliği kaybolur.

© lezzetler.com tarif no:34860 • adı:PEYNİRLİ SARAY BÖREĞİ • gönderen:kantin • indirme tarihi:22.05.2024 - 10:10