PEYNİRLİ SARAY BÖREĞİ

Hamuru:
240 gr (2 su bardağı) un
1 tatlı kaşığı tuz
3 su bardağı ılık su
1 limonun suyu
1 yumurta
225 gr (15 çorba kaşığı) tereyağı (eritilmiş)
10 çorba kaşığı rafine yağ (tezgah ve tepsileri yağlamak için)
1 yumurtanın sarısı (1 çorba kaşığı sütle çırpılmış)
Harcı:
250 gr beyaz peynir
1 yumurtanın sarısı
1/2 demet maydanoz

Un ve tuzu ısıtılmış büyük bir kaseye eleyiniz. Karışımın ortasını çukurlaştırıp, su, limon suyu ve yumurta ile 3 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı akıtınız. Malzemeyi bir spatula ya da parmaklarınızla una yediriniz. Bütün un karışınca, yoğurarak orta sıkılıkta bir hamur elde ediniz. Hamuru yuvarlayıp uzatınız. Uzatılmış hamuru 8 eşit parçaya bölüp, her parçayı bastırarak yassılaştırınız.
Hamurları 3 çorba kaşığı rafine yağla yağlanmış bir tepsiye koyup, buzdolabına kaldırarak 1 saat dinlendiriniz. (Bu arada hamurları bir kaç kez ters - yüz ediniz.)
Tezgahınızı 3 çorba kaşığı rafine yağla yağlayınız. Hamurları buzdolabından çıkarıp, yağlanmış tezgahta 10-12 cm çapında açınız. Açılan hamurları yanyana dizip, üstlerine kalan 12 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı sürünüz. Hamurları katlar üst üste gelecek biçimde üçe katlayınız. Uzun bir biçim alan hamurların her iki uçlarını da ortaya doğru getirerek, yeniden üçe katlayınız. Hamurları yağlanmış tepsiye dizip, buzdolabında 45 dakika daha dinlendiriniz.
Tezgahınızı 1 çorba kaşığı rafine yağla yeniden hafifçe yağlayınız. Hamurları buzdolabından alıp açarak, yukardaki biçimde yeniden katlayınız. Tepsiyi yeniden 1 çorba kaşığı rafine yağla yağlayıp, hamuru tepsiye koyarak, buzdolabında 1 saat daha dinlendiriniz.
Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (180° C) getirip, ısıtınız.
Tezgahınızı 1 çorba kaşığı rafine yağla yeniden hafifçe yağlayınız. Hamurları buzdolabından alıp, 3 mm kalınlığında, her hamur 15 cm çapında olana kadar açınız.
Harcı hazırlamak için orta boy bir kasede beyaz peyniri çatalla ezip, yumurta sarısı ve maydanozu ekleyerek karıştırınız.
Hazırladığınız bu harcı böreklerin ortasına eşit miktarda koyup, börekleri bohça biçiminde katlayınız. Bir tepsiyi 1 çorba kaşığı rafine yağla yağlayıp, börekleri 5'er cm arayla tepsiye diziniz. Sütlü yumurta sarısını bir fırçayla böreklerin üstüne sürüp, börekleri fırında 15-20 dakika, üstleri altın sarısı bir renk alana kadar pişiriniz. Tepsiyi fırından alıp, börekleri ısıtılmış bir servis tabağına aktararak, servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:64247 • adı:Peynirli Saray Böreği • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:05.06.2024 - 01:36