



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARAY BÖREĞİ (PEYNİRLİ)

7 kahve fincanı un
30 gr. + 300 gr. tereyağı
3/4 bardak su
1 çorba kaşığı tuz
Yarım bardak zeytinyağı
1 adet yumurta sarısı
İçin için;
200 gr. beyaz peynir
1 yumurta sarısı
Yarım demet maydanoz

Tezgaha un elenir ve ortası açılır. 1,5 silme çorba kaşığı yağ, üç çeyrek bardak su ve 1 silme çorba kaşığı tuz ilavesiyle yoğrularak orta sıklıkta bir hamur elde edilir. Sonra yuvarlayarak uzatılan hamur 10 eşit parçaya kesilir. Kesilen parçalar üzerlerine bastırılarak yassılaştırıldıktan sonra içinde 2 fincan zeytinyağı olan kaba yerleştirilir ve 30 dakika dinlendirilir. Hamurlar birer birer yağlanmış tezgahta 12-13 cm çapında açılır ve yan yana sıralanır. 15 kaşık yağın üçte biri bir kaptan eritilerek hemen ateşten alınır. Erimeş kısmı da karıştırılarak yağın macun gibi olması sağlanır. Sonra bu yağ eşit şekilde hamurların üzerine sürülür ve her parça önce üç katlanır sonra aksi yönde üç katlanarak katmerlenir. Tekrar zeytinyağlı kaba alınır ve otuz dakika dinlendirilir. Dinlendirilirken ara sıra parmakla bakılarak kontrol edilen hamur parçaları sertleşmeye başlayınca hemen yağlı tezgahta küçük tabak büyüklüğünde açılır. Açılan her parça önce yapıldığı gibi üçe sonra aksi yönde üçe katlanarak katmerlenir. Zeytinyağlı kaba alınır ve sertleşinceye kadar soğuk bir yerde bir saat dinlendirilir. Bir kaptan peynir çatalla ezilir. İçine yumurta sarısı kıyılmış maydanoz ilave edilerek karıştırılır. Hamur parçaları yağlı tezgahta, altı görünecek inceliğe gelinceye kadar 15-16 cm çapında açılır. Hazırlanan içten bir çorba kaşığı alınır ve her hamurun üzerine yerleştirilir. Poğaçaya gibi katlanır ve hafifçe ıslatılmış tepsiye 1,5 parmak arayla sıralanır. Üzerine fırçayla bir yumurta sarısı sürülür ve orta ısıdaki fırında 20-25 dakika pişirdikten sonra servis yapılır.