



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ SERPME HAMUR BÖREĞİ

HAMURU:

325 gram un (6 kahve fincanı)

125 gram su (1/2 bardak)

1 adet yumurta

HAMURU YATIRMAK İÇİN VE AÇMAK İÇİN:

100 gram sadeyağ, ya da margarin (5 çorba kaşığı)

150 gram zeytinyağı (3/4 bardak)

PEYNİR İÇİ:

200 gram beyaz peynir

1 yumurta sarısı

1/2 demet maydanoz

KIZARTMAK İÇİN:

280 gram rafine çiçekyağı, ya da zeytinyağı (1 1/4 bardak)

1 Hamur açılan tahtaya; 325 gram un eledikten sonra, unun ortasını havuz gibi açmalı ve açılan bu yere, 1 adet bütün yumurta, içine üç çeyrek çorba kaşığı tuz katılmış, yarım bardak su katarak, karıştırmalı ve yoğurmalı, hamur yapmalı, sonra da elde edilen bu hamuru, yuvarlayarak, biraz uzattıktan sonra 5 eşit parçaya kesmeli, sonra da kesilen bu hamurları, içinde iyice erimiş bir halde bir çeyrek kahve fincanı sadeyağ, ya da margarin olan tabak, ya da sahana koyarak, yağ içinde bunları yarım saat kadar dinlendirmelidir.

2 Yarım saat sonra, küçük hamurları teker teker olmak üzere alarak üstü iyice zeytinyağlanmış hamur tahtasına koyamalı ve bastırmak suretiyle az yassılttıktan sonra üstüne merdane ile bastırmak ve yuvarlamak, bu hamuru aşağı yukarı bir tabak çapında yuvarlak açmalı, sonra da yuvarlak açmış olduğumuz bu hamuru, bir el ile bir ucundan, bir el ile diğer ucundan olmak üzere tutarak birden ve yan tarafa doğru savururcasına kaldırarak zeytinyağlanmış tahtaya vurmak ve hamuru iyice altı görünür bir hal alıncaya kadar bu işlemi birkaç kez tekrarlayarak böylece her bir hamuru incelterek büyütmelidir.

3 Sonra, altı görünür bir hale gelinceye kadar incelterek büyütmüş olduğumuz her bir hamuru dört köşe olarak dört eşit parçaya kesmeli, sonrada her dört köşe kesilen hamurun bir tarafına; çatalla ezilmiş ve içine 1 yumurta sarısı ve kıyılmış yarım demet maydanoz katılmış 200 gram beyaz peynir kullanarak hazırlanmış peynir içini her böreğe yetecek miktarda yarım parmak inceliğinde uzunca koyduktan sonra, için üstüne kenarlarını hafifçe kapatmalı, sonra da tıpkı sigara sarar gibi sarmalı, bütün hamurlara bir buçuk parmak genişliğinde uzunca şekiller verdirmelidir.

4 Bundan sonra, uzun şekillerde sarmış olduğumuz bu hamurların üçer dörder alarak, içinde kızdırılmış bir buçuk bardak rafine çiçek, ya da margarin yağı olan tavaya atarak, böreklerin her iki tarafları da pembeleşinceye dek kızartmalı, sonra da delikli kepçe ile tabağa alarak ve diğer partiyi atarak bütün börekleri bu şekilde pişirmeli ve servis yapmalıdır.