



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ROKFOR KATLAMASI

Hamuru:

480 gr (4 su bardağı) un
1 çay kaşığı tuz
180 gr (12 çorba kaşığı) + 1 tatlı kaşığı tereyağı
180 gr (12 çorba kaşığı) margarin
6 çorba kaşığı soğuk su
1 yumurta (hafifçe çırpılmış)

Harcı:

250 gr rokfor peyniri
125 gr (8 çorba kaşığı) tereyağı (yumuşatılmış)
2 yumurtanın sarısı
2 çorba kaşığı sirke
1 tatlı kaşığı karabiber
2 çorba kaşığı taze soğan (kıyılmış)
5 çorba kaşığı krema

Hamuru yapmak için, unu ve tuzu büyük bir kaseye eleyiniz. 180 gr yağı ve margarini, küçük parçalar halinde kesip ekleyiniz. Suyu katıp, hızla yoğurarak top haline getiriniz.

Tezgahınızı hafifçe unlayıp, hamuru dörtgen halinde açınız. Hamuru üçe katlayıp yeniden açınız. Üçe katlayıp ters çevirdikten sonra, ikinci kez açınız. (Bu açıp katlama işlemi bir kez daha tekrarlayınız). Hamuru yağlı kağıtla örtüp, buzdolabında 30 dakika dinlendiriniz.

Bu arada harcı hazırlamak için, peyniri orta boy bir kaseye ufalayınız. Yağı ekleyip, karışımı tahta bir kaşıkla iyice dövünüz. Yumurta sarısı, sirke, biber ve taze soğanı ekleyip iyice karıştırınız. Kremayı azar azar, karışıma yedirerek katınız. Kaseyi bir kenara bırakınız.

Önce, fırınınızı yüksek sıcaklığa (220 °C) getirip, ısıtınız.

Kalan 1 tatlı kaşığı yağla bir tepsiyi yağlayıp, bir kenara bırakınız. Hamuru buzdolabından alıp açarak, üçe katlayınız. Tezgahı yeniden hafifçe unlayıp, hamuru 1,5 cm kalınlığında açtıktan sonra, keskin bir bıçakla 24 kareye bölünüz.

Bir tatlı kaşığı ile peynirli harçtan her karenin ortasına yerleştiriniz. Küçük bir fırçayla hamurların kenarını nemlendirip, her kareyi üçgen olacak biçimde, ortadan ikiye katlayınız. Hamurların kenarını bastırarak kapatınız. Börekleri yağlanmış tepsiye dizip, üstlerini sivri bir bıçağın ucuyla delerek fırına sürünüz. Börekleri 20 dakika, hamur altın sarısı olana kadar pişiriniz.

Tepsiyi fırından alıp, börekleri ılıttıktan sonra servis ediniz.

Not: İçi rokfor peyniri, krema ve taze soğanla doldurulmuş bu küçük börekleri, ordövr olarak servis edebilirsiniz. Rokfor peyniri yerine, aynı miktarda değişik bir peynir de kullanılabilir.