



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARAY SERPME BÖREĞİ

THY Skylife

1 kg un
500 cl su
1 adet yumurta
30 g tuz
300 g tereyağı
İÇ MALZEME
250 g kıyma
1 adet doğranmış kuru soğan
1 çorba kaşığı dolma fıstığı
1 çorba kaşığı kuş üzümü
1 çay kaşığı yenibahar
Tuz
Karabiber

Un elendikten sonra yoğurma kabına alınır. Su, yumurta ve tuz ile yumuşak hamur yapılır, özleşinceye kadar yoğrulur. 30 dakika bekletilir. Hamur 10 bezeye ayrılır. Bezelerin üstü yağlanır ve dinlenmeye bırakılır. Bezeler yemek tabağı büyüklüğünde açılır, üzerlerine yağ sürülür. Açılan hamurlar birbiri üzerine yapıştırılır. Üzerleri yağlanır. Toplamda beş adet, tabak genişliğinde hamur olacaktır. Bu hamurlar buzdolabında bir saat bekletilip merdane ile açılabilirdiği kadar açılır. Daha sonra uçlarından yırtmadan çekiştirilerek saydamlaşacak kadar açılır. Açılmış olan yufkada yırtılmalar varsa düzeltilir. Bir ucuna hazırlanan kıymalı harç konulup rulo olarak sarılır ve hepsi tepsiye dizilir. Üzerlerine yağ sürüldükten sonra, önceden 170 derece ısıtılmış fırında 45 dakika kadar pişirilir.

HÂRCİN HAZIRLANMASI: Tavaya kıyma soğan konur ve hiç suyu kalmayacak şekilde kavrulur. İçine tuz, karabiber, fıstık, üzüm ve yenibahar konup karıştırılır ve soğutulur.

Not: Kuşkusuz dünyanın en önemli gıdası, anavatanı bereketli Anadolu toprakları olan buğdaydır. Besleyici, saklaması kolay ve mutfakta çok yönlü kullanım olanağı sağlayan buğday; kısa zamanda tüm dünyada ana tüketim gıdası oldu.

Orta Asya ve Anadolu coğrafyaları, hayatlarını binlerce yıldır buğday kültürüne adanmış haldedir. Buğday ve buğday ürünleri üzerine aşama aşama uzmanlaşan Türkler, özellikle hamur açma tekniklerinde muhteşem metotlar oluşturdular.

Saray serpme böreğinin yapım usulü gerçekten seyrine doyum olmayan bir beceri barındırır. Buğday başağının una, unun hamura ve hamurun ipekten bile daha hafif ve saydam bir tülbente dönüşmesi olağanüstü bir mutfak olayıdır.

İnce hamur açma teknikleri daha çok doğu kültüründe ortaya çıkmıştır. Bugün batı mutfaklarında ince hamur açma teknikleri uygulanmıyor ama Avusturyalıların strudeli vardır ve o da Osmanlılardan esinlenerek ortaya çıkmıştır. Strudelin bizdeki karşılığı çarşaf böreği hamurudur. Saray serpme böreği ise çarşaf böreğinin çarşaf kullanmadan serpme yöntemiyle yapılan halidir.

