SARIYER BÖREĞİ (İSTANBUL)

5 su bardağı un (yarım bardağı açma payı ayrılacaktır)
5 çorba kaşığı margarin (yumuşak)
2 çay kaşığı tuz
3 çorba kaşığı yoğurt
1 çorba kaşığı sirke
6-7 çorba kaşığı zeytinyağı (3 kaşık hamura)
Yarım demet maydanoz ve dereotu
1 yumurta (sarısı üzerine, akı peynire konulacak)
Yarım küçük kalıp beyaz peynir

1- Un elenir, ortasına yoğurt, sirke 3 kaşık zeytinyağ, tuz konup karıştırılır. Bir bardaktan az su ile kulak memesi yumuşaklığında yoğrulup özleştirilir. 15- 16 parçaya bölünür ve yaş bez altında dinlendirilir.
2- Yağ çok hafif ateşte yarım eritilir. Sonra karıştırarak krem gibi beyazlatılır.
3- Her parça 10 cm. çapında açılır. Parçalar, hazırlanan yağ ile yağlanıp tek tek bohça gibi katlanır. (Kat araları da yağlanır.) Yaş bez altında 15- 20 dakika dinlendirilir. (İstenirse bu işlem bir kere daha tekrarlanır.)
4- Parçalar tekrar incecik açılır. Üzerine zeytinyağı sürülür. Peynirli iç konup iki kenar peynirin üzerine kapatılır. Sonra 3 parmak genişliğinde gevşek olarak sarılıp tepsiye dizilir.
5- Üzerine yumurta sarısı sürülüp sıcak fırında pişirilir.

ML® Sarıyer Böreği için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:1485 • adı:Sarıyer Böreği (İstanbul) • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:26.04.2024 - 22:13