SARIYER BÖREĞİ

650 gr. un
350 gr. tereyağı
250 gr. beyaz peynir
1 demet dereotu
1 demet maydanoz
3 adet yumurta
Biraz zeytinyağı
Tuz

500 gr. un hamur tahtasına elenir. Ortası açılır. Erimiş olan tereyağı, iki yumurta sarısı, tuz, 1,5-2 desilitre su ilâve edilir. 10 dakika dinlendirildikten sonra tekrar yoğurularak özleştirilir. 4 cm. çapında silindir yapılır. 3 cm. boyunda parçalara kesilir. Parçalara un serpilerek 2 mm. inceliğinde yuvarlak açılır. Eritilmiş tereyağı, hamurların üzerine bolca sürülür. Bohça gibi kapatılır. Katlanırken aralarına yağ sürülür. Yaş bez örtülerek, içine sürülen yağ donuncaya kadar dinlendirilir. Tekrar unla açılarak yağlanır. Bohça gibi kapatılır. Donduktan sonra, merdane ve hamur tahtasına un yerine zeytinyağı sürülerek birer milimetre inceliğinde dikdörtgen açılır. Kenarlarındaki kalınlıklar da elle çekilerek inceltilir. Yumurta akı, dereotu maydanoz, karıştırılmış peynir dikdörtgenin kısa tarafına konur. Kenarları ikişer santimetre peynirin üzerine kıvrılır. Peynir konulan taraftan 4 cm. genişliğinde sarılır, üzerine gelen kat, yağlanmış tepsiye, alta getirilerek konur. Yumurta sarısı sürülür. Orta ısılı fırında pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:58878 • adı:SARIYER BÖREĞİ • gönderen:çiçekçi kız • indirme tarihi:01.05.2024 - 20:35