



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERLİ PEYNİR BÖREĞİ (GAZİANTEP)

<https://www.aksam.com.tr>

1000-1200 gram peynir (tercihen Gaziantep ilinde tuz kullanılmadan üretilen yarım yağlı ya da tam yağlı peynir)
350-500 g beyaz toz şeker
3-4 adet yumurta
50-60 g sadeyağ / tereyağı
250-300 g Antep fıstığı içi (isteğe bağlı)
Börek hamuru için:
50 kg buğday unu
35 litre su
40 g tuz
500 g yaş ekmek mayası

Gaziantep şekerli peynir böreği tarifi için iç harcı hazırlanırken peynir ince olarak doğranır veya iri şekilde rendelenir. Doğranmış peynir üzerine sadeyağ/tereyağı ile beyaz toz şeker konulup iyice karıştırılır. Hazır olan karışımın içine yumurta eklenip pişmesi için fırınına alınır. İsteğe bağlı olarak bu karışımın içerisine Antep fıstığı içi de eklenebilir. Börek hazırlamada kullanılacak iç harcın bileşenleri, börek yapılmadan hemen önce karıştırılmalıdır. Aksi takdirde istenilen kıvam sağlanamaz.

Her bir börek için iç harcı miktarı ortalama 75 gramdır. Börek hamuru hazırlanmasında; kullanılan bileşenler oransal olarak azaltılabilir ve artırılabilir. Her bir börek için yaklaşık 50 g hamur kullanılır. Yaş ekmek mayası bir miktar ılık su içinde eritilerek hamur teknesinde veya gıda ile temasa uygun bir kap içerisinde un, su ve tuz karışımına eklenir. Bu karışım hamur yoğurma makinesinde veya elle yaklaşık 10 dakika kadar yoğurularak hamur hazırlanır. Yoğrulan hamurun üzerine temiz ve nemli bir bez örtülerek, mevsim koşulları dikkate alınarak genellikle 30-40 dakika kadar bu hamur bekletilir.

Hazırlanan hamurdan yaklaşık 150 g ağırlığında, hamur yumakları yapılır. Bunun için yeterli büyüklükte koparılan bir parça hamur iki elin arasında yuvarlatılarak börek yapılmak üzere yan yana dizilir. Hamur yumağı önce elle genişletilip inceltilerek yaklaşık 20 cm çapında daire şeklinde açılır. Bu hamurun üzerine, "bulamaç" denilen akışkan bir karışım sürülür. Bulamaç; ortalama 500 g yaş ekmek mayası, 1 litre su ve 150 g beyaz toz şekerin karıştırılması ile hazırlanır.

Bulamacın içindeki mayanın ortam sıcaklığında aktif hale geçip bulamacı ekşitmemesi için bulamacın soğuk tutulması gerekir. Bu amaçla da bulamacın içine gerektiğinde buz parçaları konulabilir. Üzerine bulamaç sürülmüş daire şeklindeki yassı hamura her iki elin parmak uçlarıyla, önce bir yönde sonra ona çapraz yönde, sıra halinde bastırılarak hamura şekil verilir.

Daha önce hazırlanan ortalama 150 g ağırlığındaki hamur 3 eşit parçaya ayrılır. Her bir parça, üzeri unlanmış tezgâh üzerinde el ile özenle açılır. Uzun ve elips şeklinde açılan hamurun ortasına, hazırlanan iç harcından ortalama 75 g konur ve hamurun kenarları içe kıvrılarak uçları birleştirilerek böreğin iç harcının dışarı akmaması sağlanır. İç harcı konulan böreklerin fırına sürülerek 10-15 dakika sürede pişirilmesi sağlanır.

Gaziantep şekerli peynir böreği sıcak veya oda sıcaklığında, bütün olarak ya da dilimlenmiş şekilde servis edilir.



© lezzetler.com tarif no:159911 • adı:Şekerli Peynir Böreği (Gaziantep) • gönderen:gül • indirme tarihi:07.05.2024 - 06:00