SELANİK BÖREĞİ

Hamur için:
1 kg. un
2 çorba kaşığı sirke
1 yumurta
su
tuz
1 su bardağı ve yarım çay bardağı ayçiçek yağı
İçi için:
Yarım kg. ıspanak yaprağı
2 adet yumurta
2 çorba kaşığı un
yarım çay bardağı ayçiçek yağı
100 gram beyaz peynir
tuz
karabiber.
Üzerine:
1 çorba kaşığı yoğurt
çörekotu
susam

Unun 1 tatlı kasesini, hamuru açmak için ayıralım. Kalan unun ortasının açıp, yumurta, sirke ve tuzu ekleyelim. Azar azar su ilave ederek kulak memesi yumuşaklığında ele yapışmayan bir hamur elde edene dek yoğura-lım. Hamuru 20 eşit beze yapalım ve üzerine nemli bir bez örtüp yarım saat dinlendirelim. Bu arada ıspanak yapraklarını yıkayıp suyunu iyice süzdükten sonra doğrayalım. Fazla suyu varsa elimizle sıktırarak suyunu süzelim. Bir kabın içine doğranmış ıspanakları, 2 yumurta, 2 çorba kaşığı un, yarım çay bardağı ayçiçek yağı, beyaz peynir ve karabiberle karıştıralım. Hazırladığımız hamur bezelerini, unlanmış bir zeminde servis tabağı büyüklüğünde açalım. Her yufkanın arasına ayçiçek yağı gezdirerek 10 yufkayı üst üste serelim, merdane yardımıyla biraz daha genişletelim. Diğer 10 yufkayı da aynı şekilde hazırlayalım ve yağlanmış fırın tepsisine üst üste serdiğimiz ilk 10 yufkayı koyalım. Yufkanın kenarlarından ve ortasından çekiştirip genişleterek hamuru tepsinin kenarlarına kadar büyütelim. Üzerine ıspanaklı harcı yerleştirelim. Tuz serpelim. Diğer üst üste serilen 10 yufkayı ıspanaklı harcın üzerine alalım ve aynı şekilde çekiştirerek tepsi genişliğinde açalım.
Hamurun üzerine çatalla 5-6 yerinden delikler açalım. 1 kaşık yoğurdu hamurun üzerine sürelim. Çörekotu veya susam serpelim. 4-5 dakika önceden ısıtılmış fırında böreğimizi kızarana dek pişirelim. Pişen böreği sönmüş fırında 30-40 dakika bekletelim. Sıcakken dilimlere ayırıp servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:22550 • adı:Selanik Böreği • gönderen:Kenan Manaz • indirme tarihi:01.05.2024 - 05:48