PEYNİRLİ SU BÖREĞİ

Peynirli iç için:
200 gr. çiğ krema veya süt
50 gr. rende kaşar peyniri
400 gr. beyaz peynir
2 yumurta
yarım demet dereotu
yarım demet maydanoz
Hamuru için:
7 kahve fincanı un
3/4 kahve fincanı su
3 adet yumurta
1 çorba kaşığı tuz
2 kahve fincanı nişasta
2 çorba kaşığı tereyağı
Hamuru haşlamak için:
16 bardak su
1+1/2 silme kahve fincanı tuz

Peynir çatalla ezilir içine krema, kaşar peyniri, beyaz peynir, yumurta, dereotu ve maydanoz ile iyice karıştırılır. Un tezgaha elenir ve ortası havuz gibi açılır. Yumurtalar, 1 çorba kaşığı tuz ve 1 fincan su ilavesiyle yoğrularak uzunca bir hamur elde edilir. Sonra hamur 9 eşit parçaya kesilir. Her parça, üzerine biraz bastırılarak yassılaştırılır ve hamurlara nemli bir bez örtülerek 30 dakika dinlendirilir. Daha sonra hamurlar sırayla unlanmış tezgaha alınarak küçük tabak çapında açılır. Bu şekilde açılan her parça birkaç kez oklavaya sarılarak ve iki ucuna bastırmak suretiyle yuvarlanır. Oklavadan çıkarılır bu kez başka bir ucundan tekrar aynı şekilde sarılır. Yufkalardan biri, böreğin pişirileceği 24-26 cm çapındaki tepsinin iki misli, diğerleri ise tepsiden üç parmak daha büyük olmak üzere nişasta serpilerek açılır. Büyük olan yufka içi yağlanmış tepsiye kenarlardan taşırılarak serilir ve üzerine ılık yağ gezdirilir. Diğerleri kaynayan 16 bardak tuzlu suda birer birer 1 dakika haşlanır ve özenle çıkarılarak içinde soğuk su olan başka geniş bir tencereye alınır. Sonra buruşturularak ilk yufkanın üzerine döşenir, üzerine yağ gezdirilir. Yufkaların üç tanesi daha aynı şekilde üst üste yerleştirilip, yağlandıktan sonra yufkaya peynirli iç eşit olarak yayılır ve üzerine kalan 4 yufka daha önceki işlemler takip edilerek döşenir. İlk serilen yufkanın taşan kenarları böreğin üzerine kapatılır ve üzerine ılık yağ gezdirilerek orta ısıdaki fırında 75-90 dakika pişirilir. Fırından çıkarılan böreğin üzerine tepsi kapatılıp altüst edilir ve tabağa alınarak servis yapılır.

ML® Semirsek için tıklayın
ML® Semirsek (görsel)

© lezzetler.com tarif no:66617 • adı:Peynirli Su Böreği • gönderen:sarı kiraz • indirme tarihi:07.05.2024 - 19:46