



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SULTAN ABDÜLAZİZ BÖREĞİ

Hamur için:

3 su bardağı un

1 çay kaşığı tuz

Yeteri kadar ılık su

İç için:

750 gram ıspanak yaprağı

150 gram eski kaşar peyniri

200 gram lor peyniri

Bir tutam rendelenmiş muskat

Yarım kutu (1 kutu 200ml) krema

7 adet yumurta

Tuz

Karabiber

Yufkalara sürmek için:

3 çorba kaşığı tereyağı

Yarım kahve fincanı fındık yağı

Hamur için un ve tuzu yoğurma kabına alın. Ortasını havuz şeklinde açın ve azar azar ılık su ekleyerek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamurun üzerini nemli bir bezle örtün ve 15 dakika dinlendirin. Dinlenen hamuru 8 eşit parçaya ayırın ve 1 adet hamuru servis tabağından daha büyük, diğerlerini servis tabağı büyüklüğünde olacak biçimde un yardımıyla açın. İç malzeme için ıspanak yapraklarını önce kaynar suya daha sonra buzlu suya batırıp çıkarın. Kağıt havlu ile kuruladıktan sonra kıyın ve derin bir kaba alın. İçine rendelenmiş eski kaşar peynirinin yarısını, tuzu ve karabiberi katıp, karıştırın. Büyük boy kelepçeli kek kalıbı ebadında bir tepsiye, açtığınız bir adet büyük yufkayı kalıbın dışından 2 parmak taşacak biçimde yayın. Eritilmiş bir buçuk çorba kaşığı tereyağının içine fındık yağı katın ve yufkanın üzerine fırça yardımı ile sürün. İkinci yufkayı serip, üzerine tereyağı sürün. Bu işlemi 4 yufka üst üste konacak şekilde tekrarlayın. Dördüncü yufkanın üzerine ıspanaklı harcı yayın ve tekrar üç adet yufkayı aralarına yağ sürerek üst üste koyun. Ayrı bir kaptaki kalan rendelenmiş eski kaşar peyniri, lor peyniri, muskat krema, eritilmiş bir buçuk çorba kaşığı tereyağı ve tuzu karıştırıp, yufkanın üzerine yayın. Lorlu karışımın üzerine de 6 adet yuva açın ve bu yuvalara yumurtaları kırın. Kalan 1 adet yumurtanın akını da orta kısma koyun ve üzerine kalan 1 adet yufkayı serin. Yufkanın üzerine yumurta sarısı sürün ve kenardan sarkan kısımları içe doğru katlayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin. İlininca dilimleyerek, servis yapın.



