NEMSE BÖREĞİ



1 Paket vanilya
4,5 Su bardağı un
2 Su bardağı su
1,5 Tatlı kaşığı tuz
1 Tatlı kaşığı limon suyu
İçi İçin;
3 Su bardağı beyaz peynir rendesi
1 Yumurta
Yarım demet maydanoz

Un elenir ortası havuz gibi açılır, tuz, su, limon suyu eklenip, yoğurulur. 7 – 8 dakika sürekli yoğurarak özlü bir hamur olması sağlanır.
Hamur üzeri kapalı olarak 20 dakika dinlendirilir.
Orta sertlikte margarin, naylon bir poşet arasına konur, üzerinden merdane ile geçerek iki misli büyümesi sağlanır.
Dinlenen hamur, yuvarlak fırın tepsisi kadar açılır. Genişletilmiş margarin tam ortasına yerleştirilir.
Hamurun kenarları margarinin üzerine paket yapar gibi aynı kalınlıkta, düzgün bir şekilde kapatılır.
Kapatılmış hamur, merdane ile un serpilerek fazla ince olmayacak şekilde uzun dikdörtgen şeklinde açılır.
Hamurun kısa kenarı ortaya karşılıklı olarak katlanır, kapatılır.
Hamur bu şekliyle üzeri naylona sarılmış olarak buzlukta 45 dakika katılaşması için bekletilir.
Buzluktan çıkarılır, un serperek aynı şekilde dikdörtgen olarak açılır, yine aynı şekilde kısa kenarları ortaya katlanıp, kapatılır, buzluğa konur.
Bu işlem bir kez daha yapılır. (Toplam 3 kere)
En son açılışında hamur daha ince açılır. Nemse böreği için kibrit kutusunda biraz büyük parçalara kare kare kesilir.
Bu arada rendelenmiş peynir, ince kıyılmış maydanoz ve yumurta akı karıştırılarak böreğin içi hazırlanır.
Kare hamurların ortalarına yeteri kadar peynirli iç konur, köşeden köşeye, kavuşturularak üçgen şeklinde kapatılır, kenarlarına bastırılır.
Bütün börekler bu şekilde hazırlandıktan sonra, yağlanmış fırın tepsisine aralıklarla dizilir.
Nemse böreklerinin üzerine ayrılan yumurta sarısı sürülüp 185 derece hafif ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirilir.
Ilık olarak ikram edilir.

Not: Nemse böreğinin hamuru, yaprak hamurudur. İyi hazırlanmış yaprak hamuru, pişme sırasında yağını bırakmaz, hacminin iki, üç misli kabarır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 531 | Adı: Nemse Böreği | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 14:49