Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

SARIYER BÖREĞİ



Yarım paket margarin (125 gr.)
2 Adet yumurta
Alabildiği kadar un
1,5 Tatlı kaşığı tuz
Yarım su bardağı sıvıyağ
İçi İçin;
250 Gr. dana kıyma
2 Adet orta boy kuru soğan
1 Su bardağı konserve bezelye
1 Çorba kaşığı kuş üzümü
3 Çorba kaşığı sıvıyağ
1 Tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber
8 – 10 Dal maydanoz

Bir miktar un tezgaha dökülür, havuz gibi ortası açılır. 1 su bardağı su, 1 tam yumurta, 1 yumurtanın akı ve tuz konur.
Yoğurdukça un eklenir, orta sertlikte bir hamur yapılır.
Hamur üzeri nemli bezle kapalı olarak 15 dakika bekletildikten sonra, tezgah üzerinde rulo yapılır, bıçakla 12 parçaya kesilir.
Parçalar elle yuvarlanır, üzerleri kapalı olarak 15 dakika daha dinlendirilir.
Bu arada margarin kısık ateşte eritilir, ocaktan alınır, soğuyunca çatalla çırpılır.
Dinlenen her bir hamur parçası yemek tabağı büyüklüğünde açılır.
Üzerine hazırlanan margarin sürülür, hamur sağdan soldan üst üste kapatıldıktan sonra kalan yere de biraz yağ sürülür, yukarıdan ve aşağıdan üst üste gelecek şekilde kare katlanır.
Bütün parçalar bu şekilde hazırlandıktan sonra sıvı yağ ile yağlanmış tepsiye yan yana dizilir, üstlerine yağ sürülüp geri kalanlar üstüne dizilir. Naylona sarılıp buzdolabına konur.
Hamurun buzdolabında en az 1 saat boyunca dinlendiği sürede, böreğin içi hazırlanır.
Tencereye sıvıyağ konur, kızınca kuş üzümü eklenir, şişince süzülerek dışarı alınır. Aynı yağa ince yemeklik doğranmış soğan katılır, soğan pembeleşince kıyma eklenir, karıştırılır, tencerenin kapağı kapalı olarak 20 dakika pişirilir.
Pişen soğanlı kıymanın üzerine konserve bezelye, kavrulmuş kuş üzümü, tuz ve karabiber eklenir. 10 dakika piştikten sonra, ince kıyılmış maydanoz katılır, karıştırılır, ocaktan alınır.
Dolaptan katılaşan hamurlar çıkartılır. Her biri dikdörtgen şeklinde mümkün olduğunca ince açılır.
Açılan her hamur, ortadan ikiye kesilir. (Bu şekilde 24 adet börek olacaktır) Ortasına soğumuş, kıymalı içten koyulur, sağdan ve soldan kenarları kapatılarak, yuvarlanır, rulo şekli verilir.
Hafif yağlanmış tepsiye kat yerleri alta gelecek şekilde, börekler aralıklı dizilir.
Üzerine ayrılan yumurta sarısı sürülür, 195 derece önceden ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirilir.
Ilık olarak servise sunulur.

Not: Sarıyer böreğinin en lezzetlisi, kıymalı içle hazırlanan çeşididir. Peynirli, ıspanaklı ve patatesli içlerlerle de hazırlanabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 537 | Adı: Sarıyer Böreği | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 08:27