



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

OKLA BREİ



1 Tatlı kaşığı toz maya
Yarım su bardağı ılık su
1 Adet kesme eker
1 Adet yumurta
1 Su bardağı süt
1 Nohut büyüklüğünde limon tuzu
Yarım su bardağı ayçiçek yağı
1 Tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi İçin;
2 Su bardağı beyaz peynir rendesi
Yarım demet maydanoz
1 Su bardağı sıvıyağ
zeri İçin;
1 orba kaşığı rekotu

- # Yarım su bardağı ılık suya 1 adet kesme eker ve 1 tatlı kaşığı toz maya konur, karıştırılır, üzeri kapalı olarak 10 dakika bekletilir.
- # Yoğurma kabına, ılık süt, yumurtanın akı, yarım su bardağı sıvıyağ, suda bekleyip kabaran maya, tuz ve dövülmüş limon tuzu konur, karıştırılır.
- # zerine yoğurduka elenmiş un katılır, orta sertlikte bir hamur elde edilir. Nemli bir bezle üzeri kapalı olarak en az 1 saat dinlendirilir.
- # Dinlenen hamur dört eşit parçaya bölünür. Birinci hamur oklavayla olabildiğince büyük ve ince açılır.
- # Açılan hamurun bütün yüzeyine fırça ile sıvıyağ sürülür, sağdan ve soldan u uca gelecek şekilde katlanır. Bir daha yağlanır, üstten ve alttan u uca gelecek şekilde katlanıp, kare bir şekil verilir.
- # Yağlanmış kare ya da dik dörtgen fırın tepsisinin ortasına hazırlanan birinci hamur yerleştirilir, üzerine biraz daha yağ sürülür, peynir rendesi ve kıyılmış maydanoz karışımlı iten üçte bir oranında üzerine yayılır.
- # İkinici hamur da aynı şekilde açılır, yağlanır, katlanır, tepside bulunan birinci hamur üzerine konur, üzerine yağ sürülür, üzerine peynirli için üçte biri serilir.
- # nc hamur da diğer ikisi gibi hazırlanıp tepsideki ilk iki hamurun üzerine konur, yağlanır, üzerine kalan peynirli i serpilir.
- # Son hamur da aynı şekilde açılıp, yağlanıp, katlanır, diğer  haurun üzerine konur. Bütün hamurlar üst üste durumdayken tepsinin içinde parmak uçlarıyla bastırarak, tepsi kadar büyütülür.
- # Ayrılan yumurta sarısı ve kalan sıvıyağ karıştırılır, böreğin üzerine sürülür. Arzu edildiği şekilde dilimlenir, üzerine çörekotu serpilir.
- # Okla böreği soğuk fırına verilir, 5 dakika fırında tutulduktan sonra, fırın 195 derecede yakılır, üzeri kızarana kadar pişirilir.
- # İlık olarak servis yapılır.

Not: Limon tuzu hamurun esnek olmasını sağlar.