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

CEVİZLİ BÖREK



1 Adet yumurta
2 Çay bardağı süt
1 Çay bardağı sıvıyağ
1 Nohut büyüklüğünde limon tuzu
1 Tatlı kaşığı tuz
3 Su badağı un
İçi İçin;
250 Gr. Tereyağı
4 Çorba kaşığı sıvıyağ
1,5 Su bardağı ince dövülmüş ceviz
1 Su bardağı süt
Açmak İçin;
1,5 Su bardağı buğday nişastası

Yoğurma kabına yumurta, süt, sıvıyağ, dövülmüş limon tuzu, tuz ve elenmiş un konur, yoğurulur, yumuşağa yakın bir hamur elde edilir.
Hamur 20 dakika üzeri kapalı olarak dinlendikten sonra, 4 eşit parçaya arılır. Bu arada tereyağı eritlir, üzerine sıvıyağ eklenir.
Her hamur parçasına nişasta serpilir, oklava yardım ile fırın tepsisinden biraz daha büyük çapta açılır.
Yuvarlak fırın tepsisi yağlanır, açılan yufka tepsinin büyüklüğüne göre hafif buruşturularak, fırın tepsisine yerleştirilir, üzerine 2 -3 kaşık eritilmiş tereyağı – sıvıyağı karışımı fırça ile sürülür.
Mevcut süt ve ince dövülmüş ceviz, bütün böreğe yetecek miktarda yağlanmış yüzeye serpilir.
14 yufkanın bütün katlarının arasına yağ, ceviz, süt yerleştirerek, üst üste konarak börek tamamlanır.
Üzerine kalan yağ sürülür, arzu edilen şekilde bıçakla kesilir. Önceden ısıtılmış 195 derece fırında kıpkırmızı renk alana kadar kurutmadan pişirilir.
Bu böreğin zaman geçtikçe lezzeti arttığı için, ertesi günü ikram edilmesi tavsiye edilir.

Not: Süt yumuşaklık vermsi için kullanılmıştır, fazlası cevizli böreğin pişmesini zorlaştırır, kat araları hamur olur.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 546 | Adı: Cevizli Börek | İndirme tarihi: 28.03.2024 - 13:14