OTUZALTI BÖREK



1 adet yumurta
1 adet yumurta beyazı
2 çorba kaşığı yoğurt
1 çay bardağı sıvıyağ
1 su bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Arası İçin;
200 gr. margarin
İçi İçin;
Yarım kalıp beyaz peynir
10-12 dal maydanoz
Üzeri İçin;
1 yumurta sarısı

Yoğurma kabına yumurta, yumurta beyazı, yoğurt, sıvıyağ ve ılık su konur, çatalla ya da çırpıcıyla iyice çırpılır.
Üzerine tuz ve yumuşak, ele yapışmayacak bir kıvam alana kadar elenmiş un katılarak yoğrulur. Hamur 15 – 20 dakika dinlendirilir.
Daha sonra hamur 5 eşit parçaya ayrılır, her parça unlu zeminde oklavayla olabildiğince ince açılır.
Yufkaların aralarına eritilmiş ve ılımış margarin sürerek üst üste konur. Bohça gibi katlanır, uygun büyüklükteki bir tabağa konur, buzluğa yerleştirilir. Bir saat bekletilir.
Süre sonunda hamur, unlu zeminde merdane ile yarım santim kalınlığında, dikdörtgen şeklinde açılır.
Önce uzun kısmında dört eşit parçaya, sonra kısa kısmından dokuz eşit parçaya kesilerek, otuzaltı adet dikdörtgen şeklinde hamur elde edilir..
Hamurların kenarına ezilmiş peynir, kıyılmış maydanoz karışımından oluşan iç konur, rulo yapılır. Börekler yağlanmış tepsiye dizilir.
Üzerlerine yumurta sarısı sürülür, önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızaran kadar pişirilir.
Sıcak servis yapılır.

Not: Bu börek Türk mutfağında yer alan geleneksel bir börektir. Farklı içler kullanılarak hazırlansa da orijinal tarifinde peynir bulunur.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 859 | Adı: Otuzaltı Börek | İndirme tarihi: 28.03.2024 - 15:35