



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

KATLAMA BÖREK



3 su bardağı ılık su
3  orba kaşığı sıvıyağ
1,5 tatlı kaşığı tuz
Alabildiğı kadar un
Arsı için:
150 gr tereyağı
150 gr margarin
 i için:
1 kalıp beyaz peynir
1 demet maydanoz
1 adet yumurta beyazı
 zeri için:
1 adet yumurta sarısı
1  orba kaşığı süt

- #  nce hamur hazırlanır. Çukur bir kaba ılık su, yağı ve tuz konur, karıştırılır.
- #  zerine ele yapışmayan, orta sertlikte kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur. Hamur 1 saat kadar dinlendirilir.
- # Bu arada kıyılmış maydanoz, ezilmiş peynir ve yumurta beyazı karıştırılır.
- # Süre sonunda hamur 20 eşit parçaya ayrılır. Her parça unlu zeminde, merdaneyle tatlı tabağı kadar açılır.
- # Yüzeyine eritilmiş yağı sürülür.  nce sağıdan ve soldan üst üste gelecek şekilde katlanır. Sonra alttan ve üstten katlanır.
- # Bütün hamurlar aynı şekilde hazırlanır, bir tepsiye dizilerek buzluğı konur 15 dakika bekletilir.
- # Buzluktan alınır. Aynı şekilde tekrar merdaneyle açılır. Aynı işlemler 3 kere tekrarlanır.
- # Son açma işleminde hamurun ortasına yeteri kadar i  konur ve gene aynı şekilde katlanır.
- # Börekler yağılanmış tepsiye dizilir.  zerine yumurta sarısı-süt karışımı sürülür.
- # Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
- # Ilık olarak ikram edilir.

Not: B reğın  zerine susam, çörekotu ya da ha  a  tohumu serpilebilir.