



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

FIRIN BÖREĞİ



- 1 paket çabuk maya
- 1 ay bardağı ayçiçek yağı
- 3 su bardağı ılık süt
- 1 tatlı kağığı tuz
- Alabildiği kadar un
- İçi için:
- 1 küçük kalıp beyaz peynir (yaklağık 400 gram)
- 10-15 dal maydanoz
- zeri için
- 1 adet yumurta
- 1 orba kağığı susam

- # nce hamur hazırlanır; maya, ılık süt, tuz ve ayçiçek yağı yoğurma kabına konur ve parmak uçlarıyla karığtırılır.
- # Orta kıvamda, ele yapığmayan bir kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur. zeri kapatılır, 1 saat dinlendirilir.
- # Bu arada i hazırlanır; maydanoz kıyılır, peynir ezilir ve karığtırılır.
- # Dinlenen hamur havasını alacak Đekilde alt üst edilir. Tepsi bol miktarda sıvı yağ ile yağlanır.
- # Hamur tepsinin ortasına konur, tepsinin içinde, yağlı parmak uçlarıyla, tepsi büyüklüğünde açılır.
- # Yüzeyine peynirli i yerleğtirilir.
- # Sonra hamur kenarlarından ortaya doğru zarf gibi katlanır. Bu vaziyetteyken tekrar üzerine parmak uçlarıyla bastırarak tepsi büyüklüğünde açılır.
- # Böreğin zerine ırpılmığ yumurta sürülür, susam serpilir. Önceden ısıtılmığ 190 derece fırında kızarana kadar piğirilir.
- # Fırından çıktıktan 10 dakika sonra kare kare kesilir ve servis sunulur.

Not: Fırın böreği Anadolu'da tarlada alığan hanımların, öğle paydoslarında, her türlü i kullanarak hazırladıkları bir brektir.