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

SÜTLÜ BÖREK



4 Adet yumurta
4 Çorba kaşığı sıvıyağ
1 Çay bardağı yoğurt
1 Tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi İçin;
300 Gr. peynir
Yarım demet maydonoz
Ara Katları İçin;
1 Su bardağı mısır özü yağı
Üzeri İçin;
3 Su bardağı süt

1 yumurtanın sarısı ayrılır, diğer yumurtalar ve sarısı ayrılan yumurtanın akı yoğurma kabına alınır.
Üzerine sıvıyağ, yoğurt ve tuz konur, yoğurdukça un eklenir, yoğrularak orta yumuşaklıkta bir hamur elde edilir.
Hamur yarım saat dinlendirildikyen sonra, 8 eşit parçaya bölünür, her parça yuvarlanır.
Her parça, hazır yufka büyüklüğünde ince olarak oklavayla açılır.
Açılan yufkalar tepsiye alınmadan önce yarım saat masa üzerinde kurutulur.
Fırın tepsisi yağlanır, açılan ve hafif kurutulan yufka, tepsinin şekline göre büzdürülerek yerleştirilir.
Aralarına fırça ile yağ sürülerek toplam 4 yufka üst üste yerleştirilir.
4. yufkanın üzerine peynirl ve maydonoz karışımı iç, eşit olarak yayılır.
Diğer 4 yufka da peynirli karışımın üzerine aralarına yağ sürerek yerleştirilir.
Ayrılan yumurta sarısı biraz sütle karıştırılır, en son yufkanın üzerine yayılır. Bıçakla kare kare kesilir.
Soğuk fırına konur, fırın 175 dereceye ayarlanır, böreğin üzeri kızarana kadar pişirilir.
3 Su bardağı süt kaynar durumda iken fırında çıkan böreğin üzerine gezdirilir.
Börek sütü çekince (1 saat sonra) servis tabağına çıkarılır.

Not: Böreğin sütünü gezdirince, üzerine başka bir tepsi ile kapatmak, böreğin yumuşak kalmasını sağlar.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 539 | Adı: Sütlü Börek | İndirme tarihi: 28.03.2024 - 15:41