



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

TEMCİT BÖREĞİ



1 su bardağı süt
Yarım su bardağı su
1 çorba kaşığı sirke
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 adet yumurta beyazı
1 tatlı kaşığı tuz
Aabildiği kadar un
Ara katlar için:
Yarım paket margarin
4 çorba kaşığı sıvıyağ
İçi için:
1,5 su bardağı ezilmiş beyaz peynir
10-15 dal maydanoz
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
1 çorba kaşığı çörekotu
1 çorba kaşığı susam

- # Çukur bir kaba süt, su, yumurta beyazı, sıvıyağ konur ve iyice karıştırılır.
- # Üzerine tuz ve ele yapışmayan orta sertlikte kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur. Hamur yarım saat dinlendirilir.
- # Süre sonunda hamur 5 eşit parçaya ayrılır. Her parça unlu zeminde, oklavayla olabildiğince ince açılır.
- # Üzerine eritilmiş margarin ve sıvıyağ karışımından sürülür. Önce sağdan ve soldan sonra yukardan ve aşağıdan zarf gibi katlanarak kare şekli verilir.
- # Yüzeyine biraz daha yağ sürülür. Bıçakla artı şeklinde keserek 4 parçaya ayrılır.
- # Parçaların ortasına yeteri kadar kıyılmış maydanoz ve peynir karışımından oluşan iç konur.
- # Hamur gene zarf biçiminde katlanır. Kat yeri alta gelecek şekilde yağlanmış tepsiye dizilir.
- # Böreklerin üzerine önce yumurta sarısı sürülür, sonra çörekotu ve susam serpilir.
- # Tepsi önceden ısıtılmış 180 derece fırına verilir, kızarana kadar pişirilir.
- # Ilık olarak ikram edilir.

Not: Temcit sahur anlamına gelir. Tok tutma özelliği nedeniyle sahurda tüketilmesi tavsiye edilir.