



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

AÇMA GÜL BÖREĞİ



1,5 Tatlı kaşığı toz maya
1 Çay bardağı ılık su
1 Adet yumurta beyazı
1 Adet kesme şeker
Yarım çay bardağı sıvıyağ
1 Çay bardağı yoğurt
1 Tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi İçin;
1,5 Çay bardağı sıvıyağ
1 Küçük kalıp beyaz peynir
5 – 6 dal maydanoz
Üzeri İçin;
1 Adet yumurta sarısı
1 Çorba kaşığı susam

- # Yoğurma kabına toz maya, ılık su ve şeker konur, karıştırılır, üzeri kapatılır, 10 dakika bekletilir.
- # Süre sonunda mayalı karışıma yumurta beyazı, yoğurt, tuz ve sıvıyağ katılır, iyice karıştırılır.
- # Üzerine azar azar un eklenerek yoğrulur, yumuşağa yakın bir hamur yapılır. Üzeri kapalı olarak en az yarım saat dinlenmeye bırakılır.
- # Dinlenen hamur 12 eşit parçaya bölünür. Her parça oklavayla yemek tabağı büyüklüğünde ince açılır.
- # Üzerine ince bir tabaka halinde sıvıyağ sürülür, ikiye katlanır. Katlanan yarım kısma da sıvıyağ sürülür.
- # Düz kenara rende beyaz peynir ve kıyılmış maydanoz karışımı uzunlamasına konur, önce rulo yapılır, sonra bir kenarı tutulur ve kendi etrafında sarılır.
- # Böreğin uç kısmı alta getirilir, yağlanmış fırın tepsisine aralıklı dizilir. Bütün börekler hazırlandıktan sonra yarım saat tepside dinlendirilir.
- # Dinlenen börekler yumurta sarısı sürülür, susam serpilir, 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
- # Sıcak ya da ılık olarak servis yapılır.

Not: Börek fırından çıkıp soğuduktan sonra temiz bir poşete konur, ağzı sıkıca kapatılırsa, 1 – 2 gün tazeliğini korur.