KATLAMA BÖREK

3 su bardağı ılık su
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1,5 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Arsı için:
150 gr tereyağı
150 gr margarin
İçi için:
1 kalıp beyaz peynir
1 demet maydanoz
1 adet yumurta beyazı
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
1 çorba kaşığı süt

Önce hamur hazırlanır. Çukur bir kaba ılık su, yağ ve tuz konur, karıştırılır.
Üzerine 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 yağ sürülür. Önce sağdan ve soldan üst üste gelecek şekilde katlanır. Sonra alttan ve üstten katlanır.
Bütün hamurlar aynı şekilde hazırlanır, bir tepsiye dizilerek buzluğa konur 15 dakika bekletilir.
Buzluktan alınır. Aynı şekilde tekrar merdaneyle açılır. Aynı işlemler 3 kere tekrarlanır.
Son açma işleminde hamurun ortasına yeteri kadar iç konur ve gene aynı şekilde katlanır.
Börekler yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sarısı-süt karışımı sürülür.
Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
Ilık olarak ikram edilir.

Not: Böreğin üzerine susam, çörekotu ya da haşhaş tohumu serpilebilir.