



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

KATLAMA BÖREK



3 su bardağı ılık su
3 orba 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
zeri için:
1 adet yumurta sarısı
1 orba kaşığı süt

- # nce hamur hazırlanır. Çukur bir kaba ılık su, yağ ve tuz konur, karıştırılır.
- # zerine ele yapışmayan, orta sertlikte kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur. Hamur 1 saat kadar dinlendirilir.
- # Bu arada kıyılmış maydanoz, ezilmış peynir ve yumurta beyazı karıştırılır.
- # Süre sonunda hamur 20 eşit parçaya ayrılır. Her parça unlu zeminde, merdaneyle tatlı tabağı kadar açılır.
- # Yüzeyine eritilmış yağ sürülür. nce sağdan ve soldan üst üste gelecek şekilde katlanır. Sonra alttan ve üstten katlanır.
- # Bütün hamurlar aynı şekilde hazırlanır, bir tepsiye dizilerek buzluga konur 15 dakika bekletilir.
- # Buzluktan alınır. Aynı şekilde tekrar merdaneyle açılır. Aynı işlemler 3 kere tekrarlanır.
- # Son açma işleminde hamurun ortasına yeteri kadar i konur ve gene aynı şekilde katlanır.
- # Börekler yağlanmış tepsiye dizilir. zerine yumurta sarısı-süt karışımı sürülür.
- # Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
- # Ilık olarak ikram edilir.

Not: Böreğin zerine susam, rekotu ya da haşhaş tohumu serpilebilir.