BURMA BÖREK

Yarım paket instant maya
1 çay bardağı ayçiçek yağı
2 su bardağı ılık su
1 adet yumurta
1 adet yumurta beyazı
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Ara katlar için:
Yarım paket margarin
Çeyrek paket tereyağı
İçi için:
1 küçük kalıp beyaz peynir
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
1 çorba kaşığı süt

Yoğurma kabına ılık su, toz maya, yumurta,yumurta beyazı, sıvıyağ atılır. Parmak uçlarıyla karıştırılır.
Üzerine tuz ve ele yapışmayan, orta sertlikte hamur olana kadar un eklenerek yoğrulur. Kapalı olarak, ılık ortamda en az yarım saat bekletilir.
Bu arada peynir ezilir. Tereyağı-margarin yakmadan eritilir.
Dinlenen hamur 5 eşit parçaya ayrılır. Her parça unlu zeminde, oklava yardımıyla olabildiğince ince açılır.
Elde edilen ilk yufkanın üzerine birkaç kaşık eritilmiş yağ gezdirilir ve biraz ezilmiş peynir serpilir.
Üzerine ikinci yufka yerleştirilir. Üzerine yağ ve peynir konur. 5 yufka aynı şekilde kat kat sıralanır.
Üst üste duran yufkaların dört tarafındaki yuvarlak kısımları kesilerek dikdörtgen şekli verilir.
Kesilen parçalar tekrar üzerine yerleştirilir.
Bu şekildeyken fazla sıktırmadan rulo yapılır.
Rulo yavaş yavaş çektirerek uzatılır. Yaklaşık 1 metre uzatılır.
Sonra ikiye kesilir. İlk parçanın iki ucundan tutularak farklı yönlerde dikkatli bir şekilde burulur. Bu arada boyu biraz daha uzamış olur.
İkinci parçaya da aynı burma işlemi yapıldıktan sonra börek, bıçakla 3 parmak eninde kesilir ve yağlanmış tepsiye dizilir.
Üzerlerine fırçayla yumurta sarısı-süt karışımı sürülür.
Önceden ıs5tılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

Not: Böreği burma işlemi sırasında iki kişi bulunursa daha kolay olur.