ÜÇ RENKLİ BÖREK

1,5 çay bardağı süt
1 adet yumurta
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un (2,5-3 su bardağı kadar)
Yağlamak için;
1,5 çay bardağı sıvıyağ
İçi için;
2 adet orta boy havuç
15-20 dilim pastırma
Yarım demet ıspanak (450 - 500 gram)
Tuz
Üzeri için;
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı susam

Yoğurma kabına yumurta, süt yağ, tuz konur çatalla iyice çırpılır. Sonra azar azar ekleyerek ele yapışmayan bir hamur olana kadar un eklenerek yoğrulur.
Normalden biraz sert olan hamur yarım saat kadar dinlenmeye bırakılır.
Bu arada yıkanmış doğranmış ıspanak bir tencereye bırakılır, üzerine çok az tuz ilave edilir, kapak kapatılır, çok kısık ateşte kendi halinde pişirilir.
Havuç rendelenir biraz tuzla karıştırılır. Pişen ıspanak da fazla suyundan arındırmak için bir süzgece çıkartılır.
Dinlenen hamur 3 eşit parçaya bölünür. Her parça unlu zeminde olabildiğince ince açılır.
İlk yufkanın yüzeyine 2-3kaşık sıvıyağ sürülür, yüzeyine havuçlu iç yayılır. İkinci yufka konur, gene yağ sürülür, parçalanmış pastırma serpilir. Üçüncü yufka da yarleştirilir, yağ sürülür, üzerine ıspanak yayılır.
Yufkanın yuvarlak kenarları kesilerek, kare bir şekil verilir. Kesilen parçalar üzerine dizilir. Çok sıkı olmayacak şekilde bir rulo yapılır.
Rulo ikiye kesilir, yağlı kağıt serilmiş tepsiye konur, üzerine bütün çırpılmış yumurta sürülür, sonra susam serpilir. Bıçakla 2 parmak eninde çizikler atılır.
Börek önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
Fırından çıktan kısa bir süre sonra dilimlenerek ikram edilir.

Not: Açma börek yaparken yufkalar 5-10 dakika bekletilirse, yapış yapış olmaz.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1610 | Adı: Üç Renkli Börek | İndirme tarihi: 08.08.2025 - 22:18