



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

FIRIN BÖREĞİ



1 paket çabuk maya
1 çay bardağı ayçiçek yağı
3 su bardağı ılık süt
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İç için:
1 küçük kalıp beyaz peynir (yaklaşık 400 gram)
10-15 dal maydanoz
Üzeri için
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı susam

- # Önce hamur hazırlanır; maya, ılık süt, tuz ve ayçiçek yağı yoğurma kabına konur ve parmak uçlarıyla karıştırılır.
- # Orta kıvamda, ele yapışmayan bir kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur. Üzeri kapatılır, 1 saat dinlendirilir.
- # Bu arada iç hazırlanır; maydanoz kıyılır, peynir ezilir ve karıştırılır.
- # Dinlenen hamur havasını alacak şekilde alt üst edilir. Tepsi bol miktarda sıvı yağ ile yağlanır.
- # Hamur tepsinin ortasına konur, tepsinin içinde, yağlı parmak uçlarıyla, tepsi büyüklüğünde açılır.
- # Yüzeyine peynirli iç yerleştirilir.
- # Sonra hamur kenarlarından ortaya doğru zarf gibi katlanır. Bu vaziyetteyken tekrar üzerine parmak uçlarıyla bastırarak tepsi büyüklüğünde açılır.
- # Böreğin üzerine çırpılmış yumurta sürülür, susam serpilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
- # Fırından çıktıktan 10 dakika sonra kare kare kesilir ve servis sunulur.

Not: Fırın böreği Anadolu'da tarlada çalışan hanımların, öğle paydoslarında, her türlü iç kullanarak hazırladıkları bir börektir.