



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

NEMSE BÖREĞİ



1 Paket vanilya
4,5 Su bardağı un
2 Su bardağı su
1,5 Tatlı kaşığı tuz
1 Tatlı kaşığı limon suyu
İçi için;
3 Su bardağı beyaz peynir rendesi
1 Yumurta
Yarım demet maydanoz

- # Un elenir ortası havuz gibi açılır, tuz, su, limon suyu eklenip, yoğrulur. 7 - 8 dakika sürekli yoğurarak özlü bir hamur olması sağlanır.
- # Hamur üzeri kapalı olarak 20 dakika dinlendirilir.
- # Orta sertlikte margarin, naylon bir poşet arasına konur, üzerinden merdane ile geçerek iki misli büyümesi sağlanır.
- # Dinlenen hamur, yuvarlak fırın tepsisi kadar açılır. Genişletilmiş margarin tam ortasına yerleştirilir.
- # Hamurun kenarları margarinin üzerine paket yapar gibi aynı kalınlıkta, düzgün bir şekilde kapatılır.
- # Kapatılmış hamur, merdane ile un serpilerek fazla ince olmayacak şekilde uzun dikdörtgen şeklinde açılır.
- # Hamurun kısa kenarı ortaya karşılıklı olarak katlanır, kapatılır.
- # Hamur bu şekliyle üzeri naylona sarılmış olarak buzlukta 45 dakika katlaşması için bekletilir.
- # Buzluktan çıkarılır, un serperek aynı şekilde dikdörtgen olarak açılır, yine aynı şekilde kısa kenarları ortaya katlanıp, kapatılır, buzluga konur.
- # Bu işlem bir kez daha yapılır. (Toplam 3 kere)
- # En son açılışında hamur daha ince açılır. Nemse böreği için kibrit kutusunda biraz büyük parçalara kare kare kesilir.
- # Bu arada rendelenmiş peynir, ince kıyılmış maydanoz ve yumurta akı karıştırılarak böreğin içi hazırlanır.
- # Kare hamurların ortalarına yeteri kadar peynirli iç konur, köşeden köşeye, kavuşturularak üçgen şeklinde kapatılır, kenarlarına bastırılır.
- # Bütün börekler bu şekilde hazırlandıktan sonra, yağlanmış fırın tepsisine aralıklarla dizilir.
- # Nemse böreklerinin üzerine ayrılan yumurta sarısı sürülüp 185 derece hafif ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirilir.
- # İlık olarak ikram edilir.

Not: Nemse böreğinin hamuru, yaprak hamurudur. İyi hazırlanmış yaprak hamuru, pişme sırasında yağını bırakmaz, hacminin iki, üç misli kabarr.