OKLAÇ BÖREĞİ

1 Tatlı kaşığı toz maya
Yarım su bardağı ılık su
1 Adet kesme şeker
1 Adet yumurta
1 Su bardağı süt
1 Nohut büyüklüğünde limon tuzu
Yarım su bardağı ayçiçek yağı
1 Tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi İçin;
2 Su bardağı beyaz peynir rendesi
Yarım demet maydanoz
1 Su bardağı sıvıyağ
Üzeri İçin;
1 Çorba kaşığı çörekotu

Yarım su bardağı ılık suya 1 adet kesme şeker ve 1 tatlı kaşığı toz maya konur, karıştırılır, üzeri kapalı olarak 10 dakika bekletilir.
Yoğurma kabına, ılık süt, yumurtanın akı, yarım su bardağı sıvıyağ, suda bekleyip kabaran maya, tuz ve dövülmüş limon tuzu konur, karıştırılır.
Üzerine yoğurdukça elenmiş un katılır, orta sertlikte bir hamur elde edilir. Nemli bir bezle üzeri kapalı olarak en az 1 saat dinlendirilir.
Dinlenen hamur dört eşit parçaya bölünür. Birinci hamur oklavayla olabildiğince büyük ve ince açılır.
Açılan hamurun bütün yüzeyine fırça ile sıvıyağ sürülür, sağdan ve soldan uç uca gelecek şekilde katlanır. Bir daha yağlanır, üstten ve alttan uç uca gelecek şekilde katlanıp, kare bir şekil verilir.
Yağlanmış kare ya da dik dörtgen fırın tepsisinin ortasına hazırlanan birinci hamur yerleştirilir, üzerine biraz daha yağ sürülür, peynir rendesi ve kıyılmış maydanoz karışımlı içten üçte bir oranında üzerine yayılır.
İkinci hamur da aynı şekilde açılır, yağlanır, katlanır, tepside bulunan birinci hamur üzerine konur, üzerine yağ sürülür, üzerine peynirli için üçte biri serilir.
Üçüncü hamur da diğer ikisi gibi hazırlanıp tepsideki ilk iki hamurun üzerine konur, yağlanır, üzerine kalan peynirli iç serpilir.
Son hamur da aynı şekilde açılıp, yağlanıp, katlanır, diğer üç haurun üzerine konur. Bütün hamurlar üst üste durumdayken tepsinin içinde parmak uçlarıyla bastırarak, tepsi kadar büyütülür.
Ayrılan yumurta sarısı ve kalan sıvıyağ karıştırılır, böreğin üzerine sürülür. Arzu edildiği şekilde dilimlenir, üzerine çörekotu serpilir.
Oklaç böreği soğuk fırına verilir, 5 dakika fırında tutulduktan sonra, fırın 195 derecede yakılır, üzeri kızarana kadar pişirilir.
Ilık olarak servis yapılır.

Not: Limon tuzu hamurun esnek olmasını sağlar.