AÇMA GÜL BÖREĞİ

1,5 Tatlı kaşığı toz maya
1 Çay bardağı ılık su
1 Adet yumurta beyazı
1 Adet kesme şeker
Yarım çay bardağı sıvıyağ
1 Çay bardağı yoğurt
1 Tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi İçin;
1,5 Çay bardağı sıvıyağ
1 Küçük kalıp beyaz peynir
5 – 6 dal maydanoz
Üzeri İçin;
1 Adet yumurta sarısı
1 Çorba kaşığı susam

Yoğurma kabına toz maya, ılık su ve şeker konur, karıştırılır, üzeri kapatılır, 10 dakika bekletilir.
Süre sonunda mayalı karışıma yumurta beyazı, yoğurt, tuz ve sıvıyağ katılır, iyice karıştırılır.
Üzerine azar azar un eklenerek yoğrulur, yumuşağa yakın bir hamur yapılır. Üzeri kapalı olarak en az yarım saat dinlenmeye bırakılır.
Dinlenen hamur 12 eşit parçaya bölünür. Her parça oklavayla yemek tabağı büyüklüğünde ince açılır.
Üzerine ince bir tabaka halinde sıvıyağ sürülür, ikiye katlanır. Katlanan yarım kısma da sıvıyağ sürülür.
Düz kenara rende beyaz peynir ve kıyılmış maydanoz karışımı uzunlamasına konur, önce rulo yapılır, sonra bir kenarı tutulur ve kendi etrafında sarılır.
Böreğin uç kısmı alta getirilir, yağlanmış fırın tepsisine aralıklı dizilir. Bütün börekler hazırlandıktan sonra yarım saat tepside dinlendirilir.
Dinlenen börekler yumurta sarısı sürülür, susam serpilir, 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
Sıcak ya da ılık olarak servis yapılır.

Not: Börek fırından çıkıp soğuduktan sonra temiz bir poşete konur, ağzı sıkıca kapatılırsa, 1 – 2 gün tazeliğini korur.