



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

OTUZALTI BÖREK



1 adet yumurta
1 adet yumurta beyazı
2 çorba kaşığı yoğurt
1 çay bardağı sıvıyağ
1 su bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Arası için;
200 gr. margarin
İçi için;
Yarım kalıp beyaz peynir
10-12 dal maydanoz
Üzeri için;
1 yumurta sarısı

- # Yoğurma kabına yumurta, yumurta beyazı, yoğurt, sıvıyağ ve ılık su konur, çatalla ya da çırpıcıyla iyice çırpılır.
- # Üzerine tuz ve yumuşak, ele yapışmayacak bir kıvam alana kadar elenmiş un katılarak yoğrulur. Hamur 15 – 20 dakika dinlendirilir.
- # Daha sonra hamur 5 eşit parçaya ayrılır, her parça unlu zeminde oklavayla olabildiğince ince açılır.
- # Yufkaların aralarına eritilmiş ve ılımış margarin sürerek üst üste konur. Bohça gibi katlanır, uygun büyüklükteki bir tabağa konur, buzluğa yerleştirilir. Bir saat bekletilir.
- # Süre sonunda hamur, unlu zeminde merdane ile yarım santim kalınlığında, dikdörtgen şeklinde açılır.
- # Önce uzun kısmında dört eşit parçaya, sonra kısa kısmından dokuz eşit parçaya kesilerek, otuzaltı adet dikdörtgen şeklinde hamur elde edilir..
- # Hamurların kenarına ezilmiş peynir, kıyılmış maydanoz karışımından oluşan iç konur, rulo yapılır. Börekler yağlanmış tepsiye dizilir.
- # Üzerlerine yumurta sarısı sürülür, önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızaran kadar pişirilir.
- # Sıcak servis yapılır.

Not: Bu börek Türk mutfağında yer alan geleneksel bir börektir. Farklı içler kullanılarak hazırlansa da orijinal tarifinde peynir bulunur.