



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

DELİOĞLAN SARIĞI



1 adet yumurta
1,5 su bardağı ılık su
3 orba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
200 gr. margarin ya da tereyağı
Amak İçin;
1 su bardağı buğday nişastası
İçi İçin;
1 küçük kalıp beyaz peynir

- # Yoğurma kabına ılık su, sıvıyağ, yumurta konur, karıştırılır. İçine ele yapışmayan, orta sertlikte bir hamur elde edene kadar un katarak yoğrulur.
- # Elde edilen hamurun üzeri kapatılır, 20 - 25 dakika dinlendirilir. Bu arada beyaz peynir ezilir. Tereyağı yakmadan eritilir.
- # Dinlenen hamur 20 eşit parçaya bölünür, avuç arasında yuvarlayarak beze yapılır.
- # Her hamur bezesi, nişastalı zeminde, oklava yardımıyla tatlı tabağı büyüklüğünde açılır.
- # Daha sonra dört tane açılan hamurun arasına tereyağı sürerek st üste konur. En üstteki parçaya tereyağı sürülmez.
- # Bu şekilde beş gurup hamur hazırlanır. İlk gurup nişasta yardımıyla olabildiğince büyük ve ince açılır.
- # Yüzeyine 2 - 3 orba kaşığı tereyağı gezdirildikten sonra, yeteri kadar beyaz peynir serpilir ve fazla sıkı olmayan bir rulo yapılır.
- # Rulo yağlanmış tepsinin ortasında, kendi etrafında döndürülür. Kalan dört gurup hamura da aynı işlemler uygulanır. Ortada bulunan böreğin etrafına sarılır.
- # En son kalan tereyağı böreğin üzerine gezdirilir. 190 derece fırında üzeri altın rengini alana kadar pişirilir.
- # Sıcak ya da ılık olarak servise sunulur.

Not: Delioğlan Sarığı Safranbolu'ya özgü bir tarifdir, bu börek yörede özellikle tereyağı ile hazırlanır.