DELİOĞLAN SARIĞI

1 adet yumurta
1,5 su bardağı ılık su
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
200 gr. margarin ya da tereyağı
Açmak 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 üst 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 çorba 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 tariftir, bu börek yörede özellikle tereyağı ile hazırlanır.