Kol Böreği

Süre: 1 Saat 15 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 40 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 35 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6-8 Kişilik

Malzemeler:

Hamur İçin:

- 5 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 su bardağı su
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı sirke

İç Harcı İçin:

- 300 gr beyaz peynir veya lor peyniri
- 1/2 demet maydanoz
- 1 çay kaşığı karabiber

Aralarına Sürmek İçin:

- 150 gr tereyağı (eritilmiş)

Yapılışı:

1. Hamurun Hazırlanması:

- Bir yoğurma kabına unu ve tuzu ekleyin.
- Ortasını havuz gibi açıp su, sıvı yağ ve sirkeyi ekleyerek yoğurmaya başlayın.
- Hamur ele yapışmayan kıvama gelene kadar yoğurun.
- Üzerini örtüp **30 dakika** dinlendirin.

2. İç Harcın Hazırlanması:

- Peyniri bir kaba alın ve çatal ile ezin.
- İnce kıyılmış maydanozu ve karabiberi ekleyip karıştırın.

3. Hamurun Açılması:

Kiraz'ın Mutfağı

- Hamuru 4 eşit bezeye ayırın.
- Her bezeyi unlanmış tezgâhta oklava veya merdane ile açabildiğiniz kadar ince açın.

4. Böreğin Şekillendirilmesi:

- Açtığınız hamurun üzerine eritilmiş tereyağı sürün.
- Hazırladığınız iç harcı serpiştirin ve rulo şeklinde sarın.
- Ruloyu kendi etrafında döndürerek gül böreği şekli verin veya uzun şekilde tepsiye dizin.

5. Pişirme:

- Önceden ısıtılmış **180°C fırında** böreğin üzeri kızarana kadar, yaklaşık **35 dakika** pişirin.

Lezzet İpucu: >>

Böreğin üzerine sürmek için bir yumurta sarısını birkaç damla süt ile karıştırıp sürebilirsiniz. Bu, daha parlak ve çıtır bir yüzey elde etmenizi sağlar.

Kiraz'ın Mutfağı