



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Peynirli Sigara Böreği



Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 15 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 24 adet

Malzemeler:

- 3 hazır yufka
- 300 g beyaz peynir
- 1/2 demet maydanoz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 küçük kase su
- 2 su bardağı sıvı yağ

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Un miktarını tek seferde vermek yerine kıvama göre kontrollü ekleyin. Yufkalı tariflerde iç harcı tamamen soğutun; mayalı tariflerde süt ve suyun el yakmayacak ılıkta olmasına dikkat edin.

Servis Önerisi:

Domates, salatalık ve çayla sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Harcı hazırlayın:

- Ezilmiş peynir, kıyılmış maydanoz ve karabiberi karıştırın.
- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.

2. Yufkayı kesin:

- Yufkaları üst üste koyup eşit üçgenlere bölün.
- Hamurun veya yufkanın kurumaması için çalışmadığınız parçaların üzerini temiz bir bezle örtün.



3. Börekleri sarın:

- Harcı geniş kenara koyup yanları kapatarak sıkı rulolar hazırlayın.
- Parçaları mümkün olduğunca eşit hazırlayın; harcı kenarlara taşırmadan paylaşın. Bu, hem düzgün görünüm hem de eşit pişme sağlar.

4. Kızartın:

- Uçlarını suyla yapıştırıp kızgın yağda altın rengi olana kadar pişirin.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Fırınlanan hamur işlerinde alt ve üst yüzeyin birlikte renk aldığını kontrol edin. Tavada pişenlerde orta ateş kullanın; dışı hızla kızarıp içi hamur kalmamalıdır.

>> **İpucu:** Börekleri kızartmadan önce kısa süre buzdolabında dinlendirmek açılmalarını azaltır.

Kiraz'ın
Mutfağı