



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Sodalı Peynirli Börek



Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 40 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 8 kişilik

Malzemeler:

- 5 hazır yufka
- 400 g beyaz peynir
- 1/2 demet maydanoz
- 2 yumurta
- 1 şişe maden suyu
- 1 su bardağı süt
- 1/2 su bardağı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı çörek otu

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, yumurta, 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:

Dilimleyip domates ve çay eşliğinde ılık servis edin.

Yapılışı:

1. Sosu hazırlayın:

- Yumurta, süt, yağ ve maden suyunu homojen olana kadar çırpın.
- Sosu orta-kısık ateşte ve sürekli karıştırarak hazırlayın. Kaynatıp kesilmesine veya fazla koyulaşmasına izin vermeden diğer malzemeyle birleştirin.

2. Harcı karıştırın:

- Peyniri ezip kıyılmış maydanozla birleştirin.



- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.

3. Tepsiyi kurun:

- Yufkaları soslayarak tepsiye yerleştirin ve peynirli harcı orta kata yayın.
- Sosu orta-kısık ateşte ve sürekli karıştırarak hazırlayın. Kaynatıp kesilmesine veya fazla koyulaşmasına izin vermeden diğer malzemeye birleştirin.

4. Pişirin:

- Son yufkayı kapatıp kalan sosu gezdirin ve 190°C fırında kızartın.
- 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:** Böreği fırına vermeden önce 15 dakika dinlendirmek sosun yufkalara işlemesini sağlar.

Kiraz'ın
Mutfağı