

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)

Ön Hazırlık:

Kol böreği hamurunu yoğurduktan sonra üstünü örtüp 30 dakika dinlendirin. Bu sırada peynirli harcı hazırlayın; aralara ayrılan 150 g tereyağını eritip ılıtın.

Servis Önerisi:

Böreği fırından çıkınca kısa süre dinlendirin. Keskin bıçakla dilimleyip ılık servis edin.

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.

Kiraz'ın Mutfağı

- 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:

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

4. Böreğin Şekillendirilmesi:

- Açtığınız hamurun üzerine aralara ayrılmış 150 g tereyağını bezeler arasında paylaştırarak 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.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Hamuru açarken bezeleri kurutmadan örtülü tutun. Kenarlar kadar taban da pişmiş olmalı; içte hamur kalıyorsa yüzeyi koruyarak kontrollü pişirmeyi sürdürün.

Kiraz'in Mutfağı