

Cevizli Peynirli Citir Borek

Malzemeler

250 gr beyaz peynir

250 gr ceviz

250 gr tereyagi

1 adet yumurta

1 kucuk kahve fincani sirke

1 cay bardagi sivi yag

5 su bardagi un

Nisasta

Yapilisi

Hamuru icin; unun uzerine 1 adet yumurta, bir tutam tuz, 1 kucuk kahve fincani sirke ve sivi yag eklenir. Hamur azar azar su dokulerek yogrulur. Ici icin; beyaz peynir ezilir ve ceviz ici ile harmanlanir. Tereyagi yaksalik 1 cay bardagi sivi yag ile birlikte eritilir.

Hamur 28 adet bezeye ayrilir (beze sayisi cok onemli degildir. Onemli olan boregin alt ve ustunun esit sayida katlardan olusmasidir) Ilk 14 beze nisasta ve un karisimi ile kucuk bir servis tabagi buyuklugunde acilir ve aralarina tereyagi surulerek ust uste dizilir.

Yaglanan hamurlar kolay acilmasi icin buzdolabinda sogutulur. Bu sirada kalan 14 beze de ayni sekilde acilir ve yaglanip buzdolabinda sogumaya birakilir. Ilk sirada dolaba koyulan hamurlar cikartilir ve iki elden cevrilerek ve kenarlarindan cekilerek genisletilir.

Acilan yagli yufkanin uzeri cevizli peynirli ic kaplanir. Dolapta yagi donan diger 14 kat hamur da cikartilir ve ayni sekilde acilarak icle kaplanmis yufkanin uzerine serilir.

Hamurlar bardak agzi ile kesilip tepsiye dizilir. Kalan tereyagi ile uzerleri yaglanir.

Ortalama 180 derecede isitilmis firinda kizarana kadar pisirilir.

Cevizli Peynirli Citir Borek servise hazirdir.