

Comlek Peynirli Tandır Boregi

Malzemeler

Hamur için:

3 kase un

1 tatlı kaşığı tuz

1/4 paket yas maya

ılık su

İç malzemesi için:

2 kase comlek peyniri

1 soğan

1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber

Yarım demet maydanoz

2 yemek kaşığı tereyağı

Harcı için:

250 gram margarin

3 yemek kaşığı tahin

1 tutam tuz

Üzeri için

1 yumurta

Birkaç damla zeytinyağı

Corekotu

Yapılışı

Harc için tereyağı bir tavaya alınıp eritildikten sonra tahin ve tuz eklenir. Sogumasi için kenara alınır. İç harcı için soğan doğranıp saydamlaşana kadar kavrulur. İliyinca ufalanmış peynir, toz biber ve maydanoz ile harmanlanır.

Diğer tarafta un, tuz ve ılık suyla ekmeğ hamuru kıvamında bir hamur yogurulur. Unun ortası havuz şeklinde açılıp maya ortada yumuşatılır. Tuzu kenarlara serpilir ve yogurulur.

Hamurun mayalanması beklenmeden 3 eşit parçaya bölünür. Her beze 50 cm çapında açılır ve üzerlerine tahinli yağ gezdirilip her yanının eşit yağlanması sağlanır. Hamurlar ayciceği gibi kesilip kenarları üst üste orta yuvarlağa alınır. Buzdolabında bekletilir ve tekrar fırın tepsiyi büyüklüğünde açılır. Tepsiye yerleştirilen hamurun üzerine peynirli iç harcın yarısı yayılır. İkinci hamur da açılıp üzerine yerleştirilir. Kalan peynir de ikinci katın üzerine yayılır. Üçüncü hamur açılıp boreğin üzeri kapatılır. Üzerine cirpilmis yumurta ve zeytinyağı karışımı sürülüp corekotu serpilir. Borek birkaç yerinden bıçakla delinerek, önceden ısıtılmış 170 derece fırında üzeri kızarana kadar 40-45 dakika kadar pisirilir.