

NEMSE BÖREĞİ

Malzemeler

Hamur için

- 2.5 su bardağı un
- 1 kahve fincanı sıvıyağ
- 2 çorba kaşığı yoğurt
- 1 yumurta
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 kahve fincanı su
- 1 tutam tuz

İç malzeme için

- 250 gr beyazpeynir
- Yarım demet maydanoz
- 1 yumurta

Yapılışı

Unu hamur yoğurma kabına eleyin. Sıvıyağ, yoğurt, yumurta, kabartma tozu, su ve tuzu ilave edip pürüzsüz bir hamur yoğurun. Üzerini bir bezle örtüp 20 dakika dinlendirin. Hamuru un serpilmiş zemine alıp merdaneyle yufkadan biraz daha kalın açın. Su bardağı ağzıyla kesip yuvarlak hamurlar hazırlayın. Yumurthanın akını sarısından ayırın. Peyniri ufalayın, maydanozu temizleyip kıyın. Peynir, maydanoz ve yumurthanın akını bir kasede karıştırıp hamurların ortalarına paylaşın. İkiye katlayıp yarım ay şeklinde kapatın ve kenarlarını parmak uçlarınızla bastırarak yapıştırın. Hazırladığınız hamurları yağlanmış fırın tepsisine aralıklarla yerleştirin. Üzerlerine ayırdığınız yumurta sarısını sürün. Önceden ısıtılmış 180 derece ayarlı fırında 25-30 dakika pişirin. Servis tabağına alıp sıcak veya ılık servis yapın.

Kaynakça

AKKOR, Y. E. (2014). *Gelenekselden Evrensele Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Alfa Basım Yayım Dağıtım.

ŞAVKAY, T. (2000). *Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Şekerbank Yayınları.