

MİLAS TEPSİ BÖREĞİ

PORSİYON ADEDİ	5-6 KİŞİLİK	
PİŞİRME YÖNTEMİ	BAKİNG PİŞİRME YÖNTEMİ	
ÖN HAZIRLIK SÜRESİ	30 DK	
PİŞİRME SÜRESİ	50-60 DK	
ÖĞRENCİNİN ADI SOYADI	İREM PINAR GÜRKAN	

MALZEMELER	MİKTAR	ÖLÇÜ BİRİMİ	YAPILIŞI VE PÜF NOKTALARI
İç Harcı İçin:			Listelenen otlar bol su ile yıkanır ve karıştırılır. Temizlenen otlar kesilerek bir kap içine alınır, çökelek peyniri eklenir ve tekrar karıştırılır. Peynirli ot karışımının üzerine zeytinyağı eklenir, ot ve peynirle kaynaşması için tekrar karıştırılır. Böylece iç harç hazırlanmış olur. İki yumurta, bir fiske tuz ve aldığı kadar un ılık su ile yoğrularak böreğin hamuru hazırlanır ve bir süre dinlendirilir. Dinlenen hamurdan böreğin pişirileceği tepsinin içini kaplayacak büyüklükte dokuz yufka açılır. Tepsi, zeytinyağı ile yağlanır. Açılan üç adet yufka aralarına yine zeytinyağı gezdirilerek (damlatılarak) tepsiye serilir. Daha önce hazırlanan iç harç, tepsiye serilen üç adet yufkanın üzerine bolca yayılır. Üzerine üç adet yufka, aralarına zeytinyağı gezdirilerek serilir. Üzerine bir kat daha bol miktarda iç harç yayılır. Yayılan iç harcın üzerine yine aralarına zeytinyağı gezdirilerek 3 adet yufka serilir. Hazırlanan börek isteğe göre kare, üçgen veya baklava dilimi şeklinde dilimlenir. Bir yumurta bir miktar zeytinyağı ile çırpılarak tepsi içinde hazırlanmış böreğin yüzüne bolca sürülerek pişirilmeye hazır hale getirilir. Börek tepsisinin odun ateşiyle yanan mahalle fırınlarında ya da bahçelerdeki fırınlarda pişirilmesi tercih edilir. Ancak evlerdeki elektrikli fırınlarda da pişirilebilir. Pişmiş Milas Tepsi Böreği tabaklarda tercihe göre sade ya da yanında süzme yoğurt ile servis edilir.
Ispanak	1	Demet	
Pazı	1	Demet	
Ege Otları	250	Gr.	
Pırasa	2	Sap	
Taze Soğan	1/2	Demet	
Dereotu	1/4	Demet	
Maydanoz	1/4	Demet	
Zeytinyağı	1	Bardak	
Köy Peyniri	6	Yemek kaşığı	
Hamuru için:			
Un	Yarım	Kilo	
Zeytinyağı	Yarım	Su bardağı	
Tuz	1	Çay kaşığı	
Su			
Üzeri için:			
Yumurta	1	Adet	
Zeytinyağı	Yarım	Çay bardağı	