



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES VE KEÇİ PEYNİRLİ BÖREK

100 Gr Sana Hamurışı
0,5 Su Bardağı su
3 Çorba Kaşığı rendelenmiş cheddar peyniri
1,5 Su Bardağı un
1 Çorba Kaşığı zeytinyağı
100 gr keçi peyniri
0,5 Çay Kaşığı tuz
5 Adet Domates
1 Adet yumurta sarısı
3 Çorba Kaşığı galeta unu

Oda ısısında yumuşamış margarin ve unu bir kapta ekmek kırıntısı görünümünde olana kadar karıştırın. Peynir, tuz ve suyu ilave edip karıştırmaya devam edin. Gerekirse fazladan su ekleyin. Hamuru un serpişmiş bir zeminde iyice yoğurun. Alüminyum folyoya sarıp buzlukta 20 dk bekletin. Hamuru merdaneyle 25 cm. çapında açın 20 cm çapında yapılanmış tepsiye kenarları dışarı taşacak şekilde yerleştirin. Üzerine çırpılmış yumurta sarısı sürüp, galeta unu serpin domatesleri soyup dilimleyin. Hamurun üzerine dizin keçi peynirini domateslerin üzerine rendeleyin. Hamurun kenarlarını kapatıp kalan yumurta sarısını sürün önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 30 dk. pişirin fırından çıkarıp üzerine karabiber serpin ve zeytinyağı gezdirin servis yapın.