



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇERKEZ BÖREĞİ

Malzemeler

Hamur için,
3+1/3 su bardağı un (500 gr.)
2 yemek kaşığı zeytinyağı (30 ml)
1 adet yumurta sarısı
2 çay kaşığı tuz
20 gr yaş maya
1 çay kaşığı şeker
1/2 su bardağı süt (125 ml)
İç için,
250 gr. kıyma
4 adet yeşil biber
2 adet kuru soğan
3 diş sarımsak
1 demet maydanoz
150 gr. uzun ince dilimlenmiş çerkez peyniri

Yapılışı

Mayayı 1/2 suda eritin.

Tüm hamur malzemelerini (yumurta sarısı hariç), ve erittiğiniz mayayı da katıp mikserinizin hamur yoğurucu ayağını kullanarak, karıştırıp, yumuşak bir hamur yapın ve 15 dk daha yoğurun.

Hazırladığınız hamuru, üstünü bir bezle kapatarak, 45 dk bekletin. Tekrar yoğurun ve 15 dk daha bekletin.

Soğan, maydanoz ve sarımsakları kıyın.

Kıymaya hazırladığınız soğan karışımını ve ince kıydığınız biberleri ekleyin. Tuz ve karabiberle lezzetlendirin.

Mayalanmış hamuru, biri daha büyük olmak üzere, iki parçaya ayırın. Büyük parçayı merdaneyle açın ve yağlanmış tepsiye yayın. Hazırladığınız kıymalı harcı, hamurun üzerine serin ve ince uzun kesilmiş çerkez peynirlerini, kıymanın üzerine yerleştirin. Ayırmış olduğunuz daha küçük hamuru da merdaneyle açın ve böreğinizin üstünü kapatın. Yumurta sarısını hamurun üzerine fırçayla sürün.

Böreğinizi, önceden 200 derecede ısıttığınız fırında 45 dk pişirin. Dilimleyerek servis yapın.

[ML® Çerkez Çöreği için tıklayın](#)