



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYALI BÖREK

1 çorba toz maya
1/2 su bardağı sıvıyağ
1 su bardağı yoğurt
250 gr margarin
1 su bardağı su
Şeker
Tuz

Maya, yoğurt, sıvı yağ, tuz, su ve şekeri kabın aldığı kadar un ile karıştırın, yoğurup hamur haline getirin. Hamuru 4 eşit parçaya bölün, her parçayı çok ince açın. 250 gr margarini dörde bölüp eritin ve açtığınız hamurların üzerine sürün. Hamurları rulo halinde yuvarlayın, her parçayı ona bölüp, üstlerinden elinizle bastırarak yassılaştırın ve içlerine arzu ettiğiniz iç malzemesini koyup kapatın. Yumurta sarısı ve çörekotu ilave edip, pişirin.