



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU BÖREK

Elif Korkmazel

5 yufka
3 çorba kaşığı yoğurt
3 çorba kaşığı sıvı yağ
5 gram yaş maya
1 su bardağı süt
3 çorba kaşığı sirke
1 çay kaşığı tuz
3-4 su bardağı un
İçi için:
1 demet maydanoz
1 bağ taze soğan
200 gram beyaz peynir
Yarım çay bardağı zeytinyağı

Bu börek hazır yufkayla çok kolay oluyor. Yufkayı ıslatmak için sadece yoğurt ve sıvı yağ kullanıyorsunuz. Ama hamur açmak isteyenler, öncelikle derin bir kabın içinde yaş mayayı sütle birlikte ezin, 5 dakika bekletin. Üzerine yağ, sirke, yoğurt ve tuz ekleyip yoğurmaya başlayın. Ununu ilave edip homojenleşene dek yoğurun. 15 dakika kadar dinlendirin. Hamuru oldukça ince bir şekilde açıp üzerine zeytinyağını gezdirin, her tarafına yayın. Maydanoz ve taze soğanı kıyıp, içine rendelenmiş soğan, peynir ilave edin. Uzun şeritler halinde kesip uç kısmına iç harçtan yerleştirip muska şeklinde katlayın. 200 derecedeki fırında 35 dakika pişirip çıkartın.