



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEÇİ PEYNİRLİ DOMATESLİ BÖREK

1.5 su bardağı un
100 gr margarin
3 yemek kaşığı rendelenmiş ebeddar pyniri
1/2 su bardağı su
1/2 çay kaşığı tuz
1 adet yumurta sarısı
3 yemek kaşığı galeta unu
5 adet domates
100 gram keçi peyniri
1 tutam karabiber

Oda ısısında yumuşatılmış yağ ve unu bir kaptaki ekmek kırıntısı görünümünde olana kadar karıştırın. Peynir, yarım çay kaşığı tuz ve suyu ilave edip karıştırmaya devam edin. Gerekirse fazladan su ekleyin. Hamuru un serpilmiş bir zeminde iyice yoğurun. Alüminyum folyoya sarıp buzlukta 20 dakika bekletin Hamuru merdaneyle 25 santimetre çapında açın. 20 santimetre çapında yağlanmış küçük bir tepsinin içine kenarları dışa sarkacak şekilde yerleştirin. Üzerine çırpılmış yumurta sarısını sürüp galeta ununu serpin. Domatesleri soyup dilimleyin. Hamurun üzerine kenarlarda boşluk kalacak şekilde dizin. Keçi peynirini domateslerin üzerine rendeleyin. Hamurun kenarlarını domateslerin üzerine kapatıp yumurta sarısını sürün. Fırına sürün pişirdikten sonra fırından çıkartıp üzerine karabiber serpip eritilmiş sana klasik yağı gezdirin. Servis yapın.

