



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KOLAY ÇUBUK BÖREĞİ

### MALZEMELER:

- 5 su bardağı un (yarım bardağı açma payı ayrılacaktır.)
- 1 büyük paket margarin (250 gr.)
- 2 çay kaşığı tuz
- 3 çorba kaşığı yoğurt
- 1 çorba kaşığı sirke
- 3 çorba kaşığı zeytinyağ
- 1 bardaktan az su
- 1 yumurta sarısı (üzeri için)
- 1 su bardağı kaşar peyniri rendesi

### YAPILIŞI:

- 1- Dilber böreği hamuru aynen yapılır.
- 2- Son olarak 3 mm. inceliğinde açılıp hamurun yarısına rende kaşar serpilir. Hamurun diğer yarısı üzerine kapatılıp merdane ile yavaş yavaş bastırarak yarım cm. kalınlığında açılır.
- 3- Hamur ruleti veya bıçakla 1- 5 parmak genişliğinde kesilip her şerit 8- 10 cm. boyunda parçalara bölünür.
- 4- Tepsiye dizilip üzerine yumurta sarısı sürülür. Sıcak fırında pişirilir.