



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAYALI BÖREK

4 su bardağı un
1 paket hazır Instant maya
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
2,5 çay bardağı ılık su
İç malzeme:
100 g margarin
1 su bardağı peynir rendesi
Üzeri için:
1 yumurta sarısı

Un ve mayayı karıştırın. Üzerine şeker, tuz ve suyu ekleyip iyice yoğurun. Bekletmeden üç eşit parçaya bölün. Her birini 0,5 cm kalınlığında açıp üzerlerine margarin sürün ve dörde katlayın. Üzerlerini kapatın ve 20 dakika dinlendirin. Hamurları tekrar açın, peynir rendesi serpin ve rulo şeklinde sarın. Ruloları 28 cm çapındaki yağlanmış tepsiye salyangoz şeklinde gevsek sarın. Hafif bastırarak tepsinin her yerini kaplayacak şekilde yayın. Üzerini kapatıp 15 dakika daha bekletin. Yumurta sarısı sürüp önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında 25-30 dakika pişirin.