



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ SARIYER BÖREĞİ

Hamur için:

4,5 su bardağı un

250 gr margarin

2 yumurta sarısı

1 çorba kaşığı sirke

1 çay bardağı su

Tuz

İç malzeme:

250 gr beyazpeynir

Yarım demet dereotu

Yarım demet maydanoz

2 yumurta akı

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

Margarinin 50 gr kadarını eritip ılıtın. Unu hamur yoğurma kabına alıp ortasını açın. Eritilmiş yağ, 2 yumurta sarısı, sirke ve bir tutam tuz ilave edin. Bir çay bardağı ılık suyu azar azar ilave ederek hamuru yoğurun.

Hamuru 3 cm çapında, 10 cm uzunluğunda olacak şekilde rulo yapın, 3 cm.lik parçalar halinde kesin. Her bir parçayı unlanmış zeminde merdane ile incelterek açın.

Kalan 200 gr margarini eritip yumurta fırçasıyla hamurların üzerine sürün. Yağlanmış hamurları bohça şeklinde katlayıp üzerine bir bez örterek 15 dakika süreyle dinlendirin.

Hamurları merdane ile tekrar açıp üzerlerine eritilmiş margarin sürerek işlemi tekrarlayın ve 15 dakika daha dinlendirin.

İç malzemeyi hazırlamak için beyazpeyniri ufalayın. Dereotu ve maydanozu temizleyip kıyın. Bir kapta, peynir, yeşillikler ve 2 yumurta akını iyice karıştırın.

Hamurları son kez açıp ortalarına iç malzemeden 2'şer kaşık paylaşın. Hamurların iki kenarını kıvrıp 2 parmak eninde sarın. Yağlanmış tepsiye dizip üzerlerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 35 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.