



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PRATİK BÖREK

Hamur için:

1 kg un

20 gram yaş maya

Tuz

Yeteri kadar su

Kıymalı iç için:

300 gram beyaz peynir

1 adet orta boy soğan

Yarım demet ince kıyılmış maydanoz

Tuz, karabiber, pul biber

Üzeri için:

2 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı

Mayayı suda eritin. Un ve tuzu bir kâseye alın. Mayalı suyu ilave edip kulakmemesinden yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örtün ve 1 saat dinlendirin. Hamurdan portakal büyüklüğünde 4 adet parça koparın. Her bir hamuru unla birlikte uzunlamasına açın. Peynirli iç için, ince kıyılmış soğan, tuz, karabiber ve pul biberi karıştırın.

Maydanozu ilave edip iç malzemeyi hazırlayın. Hamurların ortasına peynirli içten yayın. Üzerlerini kapatacak şekilde hazırlayın. Uçlarını birleştirip, büzün. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında altları ve üstleri kızarana kadar pişirin. Üzerlerine tereyağı sürün ve 3 parmak kalınlığında kesin. Sıcak sıcak ikramedin.