



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARIYER BÖREĞİ

500 gr un
200 gr margarin
250 gr beyaz peynir
1 çay bardağı zeytinyağı
3 adet yumurta
1 demet maydanoz
1 demet dereotu
Tuz

Un elenir, ortası açılır; bir fincan zeytinyağı, iki yumurta sarısı ve tuz konur. Bir bardak ılık suyla yoğrulur, özleştirilir ve bir süre dinlendirilir. Hamur silindir şekline getirilir, iki parmak genişliğinde parçalara kesilir, yuvarlanır ve merdane ile 3 mm. inceliğinde dairelere açılır. Yağ eritilir ve fırçayla hamurun yüzeyi yağlanarak bohça gibi kapatılır. Her katma yağ sürülür, en üstüne sürülmez, serin bir yerde yağ donuncaya kadar bırakılır. Hamurlar tekrar aynı şekilde açılıp yağlanır, katlanır ve donmaya bırakılır. Bu ikinci işlemten sonra hamur tahtasına un yerine zeytinyağı sürülür, hamurun üstü de yağlanır. Merdane ile 1 mm. inceliğinde açılır, kenarlarındaki kalınlık elle çekilerek inceltir ve dikdörtgen şekle getirilir. Kıyılmış dereotu, maydanoz ve üç yumurta akı konmuş peynir kağıt gibi incelmış dikdörtgen yufkaların dar kısımlarına uzatılarak konur. Kenarlar yavaşça üstüne çevrilir, gevşek olmak koşuluyla 3 cm. kalınlığında sarılır, tepsiye sıralanır. Üzerlerine sulandırılmış yumurta şansı sürülür, orta ısıdaki fırında yarım saat pişirilir.