



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARIYER BÖREĞİ

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2007

1 Şişe maden suyu
1 paket margarin
2 adet yumurta (Bir tanesinin sarısı böreğin üzerine)
1 çay bardağı zeytinyağı
½ limon suyu
Alabildiği kadar un
Tuz
İçi için:
100 gr. beyaz peynir
1 demet maydanoz

Geniş bir kaba yumurta, maden suyu, limon suyu, sıvı yağ ve tuz konur.
Bu malzemeye alabildiği kadar un eklenir.
Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapılır.
Hamur dinlendirilir.
Hamur hafif unlanmış zeminde yarım parmak kalınlığında açılır.
Üç parçaya bölünen margarinin bir parçası eritmeden hamura sürülür.
Hamur bohça gibi katlanır.
Hamur buzlukta 15 dakika dinlendirilir.
Hamur buzluktan çıkarılarak tekrar açılır ve yağlanır.
Sonra tekrar bohça gibi katlanarak buzdolabında dinlendirilir.
Bu işlem üç kez tekrarlanır.
Son kez buzluktan çıkan hamur yarım parmak kalınlığında açılır.
Hamur 10[?]ar cm. lik karelere kesilir.
Orta hararetli fırında 25-30 dakika (Üzeri pembeleşene kadar) pişirilir.

