



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU BÖREK

5 su bardağı un
1 büyük paket margarin (yumuşak, 250 gr.)
3 çorba kaşığı yoğurt
3 yumurta (1 yumurta akı peynire konacak, 1 yumurta sarısı üzerine sürülecektir.)
Yarım kalıp beyaz peynir
Yarım demet maydanoz ve dereotu
2 çay kaşığı tuz

- 1- Un elenir. Ortasına yağ, 2 yumurta, tuz, yoğurt konup karıştırılır. Sonra un ile yoğrulur.
- 2- Maydanoz, dereotu, peynir ve yumurta akı karıştırılır.
- 3- Hamur ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılır. Avuç içinde açılıp peynirli iç konur ve kapatılır.
- 4- Hafif yağlanmış tepsiye dizilip üzerine yumurta sarısı sürülür. Orta hararetle fırında pişirilir.

Not: İstenirse; böreklerin üzerine yumurta sarısı sürüldükten sonra çörekotu da serpilebilir.