



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

YOĞURTLU BÖREK

250 gr un
125 gr yağ
100 gr beyaz peynir
5 dal maydanoz
5 dal dereotu
2 tane yumurta
1/2 bardak un (açmak için)
1/2 bardak yoğurt

Elenmiş un, ortası çukur olacak şekilde hamur tahtasına dökülür. Çukura yoğurt, yağ, 2 kahve kaşığı tuz ve kabartma tozu konur. Bir yumurta kırılıp, bütün bu malzemeler elle ezilir, etrafındaki un üzerine toplanır, özleştirmeden yoğrulur. Ufak yumurta büyüklüğünde parçalara bölerek, yuvarlak yapılır. Yuvarlak, parmakla ezilerek yarım santim kadar incelikte daireler haline getirilir. Ortalarına dereotu ve maydanozla karıştırılmış peynir konur. Uçları birleştirilerek oval şekilde kapanır. Kapatılan taraflar üste gelecek şekilde, içi yağlanmış bir tepsiye yerleştirilir. Fırına sürmeden üstlerine yumurta sarısı sürülür. Servis sıcak yapılır.