



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## 3 PEYNİRLİ HAMUR BÖREĞİ

Posta Gazetesi

Hamur için:

3,5 su bardağı un

3 çorba kaşığı mısır unu

1 tatlı kaşığı tuz

1 su bardağı tereyağı - soğuk olacak

1 su bardağı soğuk su - azar azar eklenecek

İçi için:

1 çay bardağı rendelenmiş beyaz peynir

1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peynir

1 çay bardağı tulum peyniri

Üzeri için:

Yumurta sarısı

Rende kaşar peyniri

Un, mısır unu, tuz ve suyu geniş bir kaseye koyarak yoğurun. Elinize yapışmayacak esneklikte bir hamur elde edin. Gerekirse azar azar un ya da su ekleyin. Unlanmış tezgahta hamurunuzu yarım parmak kalınlığında açın ve ortasına buzdolabından çıkardığınız tereyağını yerleştirin. Tereyağı hamur bohçasının içinde kalacak şekilde, üzerini kapatın ve unlanmış merdaneyle, yağ dışarı sızmayacak şekilde açın.

Hamuru ortadan ikiye katlayın ve tekrar açın. Hamurunuzu buzdolabında 10 dakika bekletin ve tekrar açın.

Hamuru 6 defa daha aynı sürede buzdolabında bekletin ve katlayarak yarım parmak genişliğinde, 6 defa daha açın. En son beklettiğinizde, hamurunuzu tekrar genişçe açarak, birbirine eşit kareler kesin ve ortalarına peynir karışımını paylaşın. Üzerine yumurta sarısı sürün ve çok ince bir tabaka kaşar rendesi serpererek, 160 derecede kızarana kadar pişirin.

