



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OTUZALTI BÖREK

6 su bardağı un
1 küçük margarin (125 gr.)
3 yumurta
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz
İçerik için;
1/2 kalıp beyaz peynir (250 gr.)
8-10 dal maydanoz
1 yumurta

Unun ortasını açıp, yumurta, zeytinyağı, tuz ve 3 çay bardağı su koyarak orta yumuşaklıkta bir hamur yapınız. Özleştirip, silindirik şekline getiriniz. 5 eşit parçaya bölüp, beze yaparak, nemli bez altında 10 dakika dinlendiriniz. Her bezeyi hafif un serpilmiş tahta üzerinde hazır yufka büyüklüğünde açınız. Aralarına eritilmiş yağ sürerek 5 yufkayı üst üste koyunuz. Üstünü yağlayarak kavuşturmaca üçe katlayınız. Üzerini yağlayıp, aksi yönde tekrar üçe katlayarak kare şekline getiriniz. Üzerine nemli bez örtterek buzlukta 20 dakika dondurunuz. Peyniri rendeleyerek, kıyılmış maydanoz ve yumurta akı katıp karıştırınız. Hamur sertleşince (kenarlarından 6 eşit kısma bölerek) 36 eşit parçaya ayırınız. Her parçayı ele alıp bastırarak 7-8 cm. lik kare büyüklüğüne getiriniz. Ortasına iç koyup, üçgen katlayınız. Yağlanmış tepsiye dizip, üzerine yumurta sarısı sürerek orta hararetle fırında açık pembe renkte pişiriniz.
