



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## 6'YA 36 BÖREK

Ankara Büyükşehir Belediyesi  
Belmek Yemek Kitabı

1 adet yaş maya  
1.5 su bardağı soğuk su  
3 yumurta sarısı  
1 su bardağı sıvı yağ  
2 çorba kaşığı yoğurt  
1 tatlı kaşığı şeker  
1,5 tatlı kaşığı tuz  
Aldığı kadar un  
1 paket margarin (eritilmiş)  
İç malzeme için:  
250 gr peynir  
1/2 demet maydanoz  
Üzeri için:  
1 yumurta sarısı  
Susam  
Çörekotu  
Haşhaş

Maydanozlar ince ince kıyılır, bir kasede peynirle karıştırılarak iç hazırlanır.

Ayrı bir kaptaki margarin hariç bütün karıştırılır.

Aldığı kadar unla kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğrulur ve 6 bezeye bölünür.

Margarin tavada eritilir.

Her beze, hazır yufka büyüklüğünde açılır. Araları yağlanarak üst üste konur. Yağlanmış hamurların hepsi gözleme şeklinde katlanır. 20 dk. buzdolabının buzlukunda bekletilir.

Dolaptan çıkarılan hamur, 1/2 cm inceliğinde açılır. Enine 6'ya, boyuna 6'ya kesilip toplam 36 kare hamur elde edilir. Karelerin bir kenarına iç malzemesi konulup rulo şeklinde sarılır. Üzerine yumurta sarısı sürülüp susam, çörekotu, haşhaş serpilir.

Önceden ısıtılmış 225 derece fırında pişirilir.



© lezzetler.com tarif no:88909 • adi:6'YA 36 BÖREK • gönderen:siyami • indirme tarihi:03.04.2025 - 20:58