



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

40 KAT BÖREK

2 adet yumurta
1 ay bardağı sıvıyağ
1 ay bardağı yoğurt
1 ay bardağı süt
1 orba kaşığı sirke
2 ay kaşığı tuz
5.5 su bardağı un
2 su bardağı İç Harcı İçin : rendelenmiş beyaz
Yarım demet dereotu
1 su bardağı Açmak İçin :nişasta
1 su bardağı un
250 gr. Üzeri İçin margarin
1 orba kaşığı çörekotu veya susam

Yoğurma kabı içinde yumurta, yoğurt, sıvıyağ, süt, sirke ve tuzu karıştırın. Unu azar azar ekleyerek yoğurun. Kulak memesi yumuşaklığında pütürsüz kıvamda bir hamur hazırlayın. Hamurun üzerini temiz bir bezle örterek 20 dakika bekletin.

İç harcı için dereotu ile beyaz peyniri bir kaptaki karıştırıp kenarda bekletin.

Hamurdan 40 adet beze yapın. Un ile nişastayı derin bir kaptaki karıştırın. 40 cm. apındaki fırın tepsisini yağlayın. Bezelerin üzerini nişastalı un ekleyerek oklava ile pasta tabağı büyüklüğünde açın. 10 ar yufkayı üst üste yerleştirerek 4 grup oluşturun. 1. grubu oklava ile tepsi büyüklüğünde açıp yağlanmış tepsiye yayın. 2. grubu da aynı şekilde açarak tepsiye serin. Üzerine peynirli harcı yayın. Kalan 2 grubu da oklava ile açarak peynirli harcın üzerine üst üste yayın.

Böreği kare şeklinde dilimleyin. Margarini tavada kızdırıp üzerine dökün. Çörek otu veya susam serpiştirin. 10 dakika önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırının alt rafında 30-35 dakika pişirin. Servis yapın.