



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AÇ KOPAR BÖREĞİ

1 paket maya
2 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 adet yumurta beyazı
Alabildiği kadar un
İç i için:
1 kalıp beyaz peynir
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
Yağlamak için:
Yarım kalıp tereyağı

Hamur yapılır, yarım saat dinlendirilir. Sonra hamur 10 eşit parçaya ayrılır. Her parça tatlı tabağı kadar elle açılır. Üzerine tereyağı sürülür. ezilmiş peynir bırakılır. Ayrı yerde açılan hamur üzerine konur. Aynen tereyağı sürülür, peynir bırakılır. 5 kat böyle yapılır. Bastırarak tepsi kadar açılır. Yaplanmış tepsiye konur. Kalan hamur da aynı şekilde yapılır. İlk 5 yufkanın üzerine konur. Biraz daha bastırılır. Üzerine yumurta sarısı sürülür. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Kopararak servis tabağına konur.