



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AÇMA KATMER BÖREĞİ

1 paket kuru maya
1 Su bardağı sıvıyağ
1 Su bardağı su
1 çay kaşığı tuz
4,5 su bardağı un
250 gr margarin
1 adet yumurta
İç harcı için:
250 Gr Beyaz Peynir
Yarım demet maydanoz
Kararında yumurta sarısı

Mayayı ılık suda 10 dakika bekletin. Derin bir kaptaki hamur için gerekli malzemeleri karıştırın. Mayayı ilave edip yumuşak kıvamlı bir hamur yoğurun. Yumuşak kıvamlı bir hamur için gerekirse un ve su ilavesi yapın. Hamuru 5 bezeye ayırın. Her bir bezeyi unladığınız tezgahta oklava ile açın. Her hamurun üzerine birer parça sana margarin sürün ve tekrar katlayarak beze haline getirin. Bezeleri kapalı bir kaptaki 1 saat buzdolabında bekletin. İç harcı için peyniri ufalayın. Maydanozu kıyıp peynire ilave edin. Buzdolabından aldığınız bezeleri unladığınız tezgahta oklava ile yarım parmak kalınlığında açın. Üçgen kesin. Geniş kenarına hazırladığınız iç harçtan paylaşırıp sarın. Yağlı kağıt serili tepsiye dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp 200 derece fırında pişirin. Servis yapın.