



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AÇMA MİFÖYLÜ BÖREK

1 kg. un
1 paket maya
1 paket margarin
1 çay kaşığı tuz
250 gr. peynir
1 demet maydanoz

Öncelikle un ve mayayı karıştırıp yoğuralım. 20 dakika mayalanması için bekletelim mayalandıktan sonra küçük yuvarlak parçalar koparıp açalım. Her katına yağ sürüp tekrar yuvarlak hamuru koyup üstüne açalım. Daha sonra açıklarımızı üçgen şeklinde kesip iç harcını hazırlayıp bohça şeklini verelim üstüne kara çörekotu serpip 180 derecelik ısıtılmış fırında pişirelim