



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PEYNİRLİ AÇMA BÖREK

1 paket yaş maya (42gr)  
1 yumurta  
Aldığı kadar un (4 su bardağı)  
1 tatlı kaşığı tuz  
Ilık su  
İç harcı:  
Beyaz peynir  
Maydanoz

Mayayı ılık suda eritin. Hamur malzemelerini yoğurup, yumuşak bir hamur hazırlayın. Hamuru 20-25 dakika mayalandırın. Mayalandıktan sonra 6 bezeye ayırın. İlk bezeyi tepsinin büyüklüğünde açıp, yağladığınız tepsiye yayın ve üzerine fırçayla yağ sürün. İkinci bezeyi açıp tepsiye serin, onun da üzerini yağlayıp, iç harcın yarısını üzerine yayın. Üçüncü ve dördüncü bezeleri yine üzerlerini yağlayarak tepsiye serin, kalan harcı yayın. Beşinci bezeyi yayıp, yağlayın ve üzerine altıncı bezeyi kapatın. Altıncı bezenin üzerine yumurta sarısı sürüp tepside 25-30 dakika bekletin. Önceden ısınmış 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

