



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## AÇMA PEYNİRLİ BÖREK

2 adet yumurta (1 sarı üzerine)

1 su bardağı su

1 tatlı kaşığı sirke

1 tatlı kaşığı tuz

2 çorba kaşığı sıvıyağ

Alabildiği kadar un

İç i için:

2 su bardağı ezilmiş beyaz peynir

10-15 dal maydanoz

Araları için:

Yarım paket margarin

1 çay bardağı sıvıyağ

Hamur malzemesi biraraya getirilerek sertte yakın bir hamur yoğrulur. Yarım saat dinlendirilir. Süre sonunda hamır 8 eşit parçaya ayrılır. Her parça oklavayla tepsi büyüklüğünde açılır. İlk yufka yağlanmış fırın tepsisine yerleştirilir. Yüzeyine 3 çorba kaşığı eritilmiş margarin ve sıvıyağ karışımı gezdirilir. Üzerine ikinci yufka konur ve 3 kaşık yağ gezdirilir. Bu şekilde 4 kat üst üste konur. Peynirli iç serpilir. Kalan 4 yufkada aynı şekilde yerleştirilir. Kalan yağ ile yumurta sarısı en üste sürülür. Kare kare kesilir. Önceden ısıtılmış 185 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

[ML® Açma Gül Böreği için tıklayın](#)