



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ANNE BÖREĞİ

- 3 su bardağı un
- 1 çorba kaşığı kuru maya
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 su bardağı ılık süt
- 5 çorba kaşığı sıvı yağ
- İç için:
- 500 gram lor peyniri
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 2 haşlanmış patates
- 1 yumurta
- 1 su bardağı kıyılmış ceviz

Derin bir kabin içine unu, mayayı, tuzu koyup harmanlayın. Üzerine yağı, ılık sütü ekleyip yumuşak bir hamur tutun. Bu hamuru bezelere ayırıp 20 dakika dinlendirin. İç malzemeleri için haşlanmış patatesi ezip üzerine lor peynirini yumurtayı ekleyip karıştırın. Dinlenmiş hamurları elinizle ya da merdaneyle açın. İç malzemeyi ortasına yerleştirin ve kol böreği gibi sarın. Tepsinin ortasından başlayıp sara sara dizip 200 derecede 35 dakika kadar pişirin. Fırından alın cevizi üzerine serpip 5 dakika daha fırına verin. Daha sonra sıcak olarak ikram edin.