



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEŞ HAMUR BÖREĞİ

1 adet fırından yaş hamur

Yarım paket margarin

İçi için:

1 kalıp beyaz peynir

Üzeri için:

1 adet yumurta

Hamur beş eşit yumağa ayrılır. Her biri merdaneyla tatlı tabağı kadar açılır. Yumuşak margarin dört hamurun üstüne sürülür. Üst üste konur. En üstte bulunan beşinci yufkaya margarin sürülmez. Merdaneyle bir kaç kez üzerinden geçilir. Sonra elle çektilirerek tepsi kadar bütölür. Kibrit kutusu büyüklüğünde ruletle kesilir. Her kareye ezilmiş peynir konur, sıkı olmayan rulo yapılır. Börekler yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. Üzerlerine çırpılmış yumurta sürölür. Ortalarına boylamasına kısa kesik atılır. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.