



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBERLİ BÖREK

500 gr un
20 gr yaş maya
1 su bardağı ılık su
1 çay kaşığı tuz
1 kahve fincanı sıvıyağ
Yarım demet dereotu
1 çay kaşığı karabiber
2 adet yumurta
Yarım demet maydonoz
1 adet yumurta sarısı
3 çorba kaşığı zeytinyağı
İçerik için:
1 adet kırmızı biber
1 adet dolmalık yeşil biber
100 gr beyaz peynir

Mayayı parmak uçlarınızla uflayarak bir kâsede yarım bardak kadar ılık su ile eritin. Unu hamur yoğurma kabına alıp ortasını açın ve mayalı suyu ilave edin. Mayalı kısmın üzerini unla kapatın. Bir bez örtüp oda sıcaklığında bekletin. Üzerinde çatlaklar oluşana kadar kabardıkdan sonra unun ortasını tekrar açıp yumurta, yağ, su ve tuz ekleyerek kulak memesi kıvamında bir hamur yoğurun. Üzerini nemle bezle örtüp 20 dakika bekletin. Kabağı yıkayıp kurulayın. Biberleri ikiye kesip çekirdekli kısımlarını temizleyin. Bütün sebzeleri küçük küçük doğrayın veya mutfak robotunda kıyın. Dereotu ve maydanozu incecik doğrayın. Peyniri ufalayın. Bütün malzemeyi bir kaba alın. Tuz, karabiber, zeytinyağı ve 1 yumurtayı ekleyip karıştırın. Hamuru unlanmış zemine alıp bir kez daha yoğurun ve 4 eşit parçaya ayırın. Her birini oval biçimde ve 2-3 mm kalınlığında açın. Ortalarına sebze karışımı paylaştırıp kenarlarını pide şeklinde kapatın. Pidelere yağlanmış fırın tepsisine dizip hamurların kenarlarına yumurta 1 sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 25 dakika kadar pişirin. Sıcak servis yapın.