



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖREKİTAS

Hamuru için:

1 su bardağı Bizim Yağ Ayçiçek ve Bizim Yağ Karışımı

Yarım su bardağı su

1 yemek kaşığı elma sirkesi

1 su bardağı rendelenmiş eski kaşar peyniri

Un

İçi için:

2 adet közlenmiş patlıcan veya haşlanmış patates

1 çay bardağı rendelenmiş eski kaşar peyniri

Üzeri için:

1 adet yumurta sarısı

1 çay bardağı rendelenmiş eski kaşar peyniri

Çörekotu

Tepsiye Sürmek için:

Bizim Yağ

İç harcı için patlıcan veya patateslerin kabuklarını soyup ezin. Rendelenmiş eski kaşar peyniri ile karıştırın. Hamuru hazırlamak için un dışında kalan malzemeyi hamur yoğurma kabında karıştırın. Ele yapışmayan kıvamda bir hamur elde edene kadar yavaşça un ilave edip yoğurun. Üzerini nemli bir bezle kapatıp 30 dakika dinlendirin. Hamuru mürdüm eriği büyüklüğünde bezelere ayırıp merdane yardımıyla açın. Çay bardağının ağzı ile yuvarlaklar şeklinde kesin. Bir taraflarına harç koyup hamurun diğer parçası ile üzerini kapatın. Açılmaması için birleşen kenarları elinizle hafifçe bastırın. İçine Bizim Yağ sürülmüş fırın tepsisine yerleştirip üzerlerine yumurta sarısı sürün. Çok ince rendelenmiş eski kaşar peyniri ve çörek otu serpip önceden ısıtılmış 175-180 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirin. Ilık olarak servis yapın.

