



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖREKİTAS

<https://www.sabah.com.tr>

3,5 su bardağı un
250 gram oda sıcaklığında margarin
2 çorba kaşığı sirke
1 kahve fincanı su
1 su bardağı rendelenmiş eski kaşar peyniri
2 çay kaşığı tuz
İç harcı için:
2 adet haşlanıp rendelenmiş patates
1 adet ince dilim beyaz peynir
1 adet yumurta+1 adet yumurtanın akı
Tuz
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
2 tatlı kaşığı margarin

Hamur malzemesini yoğurup, yumuşak bir hamur elde edin. Küçük bezelere ayırıp, elinizde yuvarlayın. Üzerini örtüp bir gece buzdolabında dinlendirin. Buzdolabından alıp, 15 dakika sonra merdane ile açın. İç harç için tüm malzemeyi iyice karıştırın. Hamurların ortalarına harçtan pay edip kapatın. Yağlı kağıt kaplı fırın tepsisine yerleştirip, üzerlerine yumurta sarısı sürün. Kaşar peyniri serpip, her birinin üzerine leblebi büyüklüğünde margarin yerleştirin. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında, pembeleşene dek pişirin.

Not: Patatesli iç harç yerine közlenmiş patlıcanlı harç da yapabilirsiniz. Şayet patlıcanlı yapacaksanız, harca 1 tatlı kaşığı tozşeker ilave edin.

