



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖREKİTAS

250 gram margarin
2 adet yumurta
1 çay bardağı krem şanti 2-3 damla limon suyu
1 paket kabartma tozu
Bir tutam tuz
Aldığı kadar un
İçi için:
200 gram beyaz peynir
Yarım demet maydanoz
Üzerine:
1 adet yumurta

Hamur için yoğurma kabına margarin, yumurta, krem şanti, limon suyu, kabartma tozu ve tuzu alın. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar un ilave edip, yoğurun. Hazırladığınız hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. İçi için rendelenmiş beyaz peynir ve kıyılmış maydanozu bir kasede karıştırın. Hamur parçasını avucunuzun içinde açın ve ortasına peynirli harçtan koyun ve yuvarlak şekil verin. Kalan hamur parçaları ve iç harç bitene kadar işleme devam edin. Yağlanmış fırın tepsisine aralıklarla dizin. Üzerlerine çırpılmış yumurta sürün ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri pembeleşene kadar pişirin.

