



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇERKES BÖREĞİ

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

3,5 su bardağı un
1 çay bardağı yoğurt
1 çorba kaşığı toz şeker
50 gram margarin
2 çorba kaşığı sirke
1 paket kabartma tozu
Bir tutam tuz
İçi için:
300 gram kıyma
1 demet taze soğan
1 demet taze sarımsak
Yarım demet maydanoz
1 adet yumurta
Tuz
Karabiber
100 gram Çerkes peyniri
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
Çörekotu

Un, yoğurt, toz şeker, eritilmiş margarin, sirke, kabartma tozu ve bir tutam tuzu yoğurup, orta yumuşaklıkta bir hamur elde edin. Üzerini nemli bir bezle örterek buzdolabında 30 dakika dinlendirin. Hazırladığınız hamuru ikiye bölün. Merdane yardımıyla hamurları tepsi büyüklüğünde açın. Açtığınız hamurlardan birini yağlanmış tepsiye yayın. Diğer tarafta kıyma, ince kıyılmış taze soğan, taze sarımsak, maydanoz, yumurta, tuz ve karabiberi karıştırın. Harcı hamurun üzerine yayın. Çerkes peynirini dilimleyip kıymanın üzerine yerleştirin. Açtığınız diğer hamuru da üzerine kapatın. Böreğin üzerine yumurta sarısı sürüp, çörek otu serpin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında, üzeri kızarana kadar pişirin. Dilimleyerek sıcak olarak servis yapın.

