



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇERKEZ BÖREĞİ

Hamuru için:

6 kahve fincanı köy unu

1 kahve fincanı un

1,5 kahve fincanı süt

1,5 çorba kaşığı tereyağı

1 bardak sıvı yağ (kızartmak için)

1/2 çorba kaşığı tuz

1 adet yumurta sarısı

İçi için:

200 gr. taze Çerkez peyniri veya beyaz peynir

Yarım demet maydanoz

Un tezgaha elenir, ortası havuz gibi açılır. Yumurta sarısı 1,5 kaşık yağ ve yaklaşık 1 çorba kaşığı tuz ilave edilmiş süt katılır. karıştırılarak yoğrulur. Elde edilen orta sıklıktaki hamurun üzerine nemli bir bez örtülür ve 30 dakika dinlendirilir. Daha sonra unlanan tezgaha alınır ve merdane ile üzerine bastırılarak servis tabağı büyüklüğünde açılır. Hamur, belli belirsiz altı görünene kadar defalarca oklavaya sarılır iki ucundan bastırılıp yuvarlanarak sonra da oklavadan çıkarılarak başka bir ucundan aynı işlemi tekrarlamak suretiyle büyütülür. (Yapışmaması için hamuru oklavaya her sarışta üzeri hafifçe unlanmalıdır) İnceltilen hamurun baş kısmından iki parmak ilerisine ve 1,5 parmak ara ile çatalla ezilmiş, kıyılmış maydanoz katılmış peynir, yarım çorba kaşığı hesabıyla sıralanır. Sonra hamurun baştaki iki parmak ucunu üstüne çevirmek hamuru tırtıla kesmek suretiyle peynirler kapatılır ve yarım ay şeklinde börekler meydana getirilir. Tavadaki sıvı yağ kızdırılır ve hazırlanan börekler üçer dörder önce bir sonra diğer tarafları çevrilerek 3-4 dakika kızartılır. Delikli kepçeyle tavadan alınır ve servis yapılır.