



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİLBER DUDAĞI BÖREĞİ

<http://www.hurriyet.com.tr>

1 bardak yoğurt
1 bardak su
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay kaşığı karbonat
1 çay kaşığı tuz
1 demet dereotu
2 bardak beyaz peynir
3 yemek kaşığı tereyağı
3 adet yumurta
Alabildiği kadar un

Hamur yoğurma kabına 3 yumurtayı kırın. 1 tanesinin beyazını ayırın ve diğer malzemeleri de ekleyin. Unu yavaş yavaş ilave edin ve yumuşak bir hamur elde edip biraz bekletin.

Hazırladığınız hamuru 20 eşit parçaya bölün. 20 adet bezeyi pasta tabağı büyüklüğünde açın. 10 tanesini üst üste koyun ve büyük bir yufka haline getirin. Bezeleri açarken nişasta kullanın. Su bardağıyla bastırarak yufkadan yuvarlaklar kesin. Yuvarlakların ortasına bir tatlı kaşığı peynirli içten koyun. Yuvarlak hamuru D şekline getirip kenarlarını bastırın.

Yağlanmış tepsiye börekleri dizip üzerine tereyağı sürün. 175 derecelik fırında üzeri pembeleşene kadar pişirin.

