



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EL AÇMASI PEYNİRLİ BÖREK

Yasemin Göz

8 Su Bardağı Un  
3.5 Çorba Kaşığı Tereyağı  
6 Adet Yumurtaya  
1 Çay Kaşığı Sirke  
1 Paket Kabartma Tozu  
1.5 Su Bardağı Su  
1 Çorba Kaşığı Çörekotu  
1 Kase Ufalanmış Beyaz Peynir

1 yumurtanın sarısını ayıralım. Yumurtanın beyazıyla diğer 5 yumurtayı, unu, tereyağını, sirkeyi, kabartma tozunu ve suyu derin bir yoğurma kabında yoğuralım. Kulak memesi kıvamında bir hamur elde ettikten sonra hamuru yarım saat kadar dinlenmeye bırakalım. Dinlenen hamurdan küçük bir elma büyüklüğünde bezeler yapıp oklava yardımıyla 30 cm çapında açalım. İçine 1-2 tatlı kaşığı ufalanmış beyaz peynirden koyup rulo yapalım. Rulo sararak gül şekli verdikten sonra üzerine yumurta sarısı sürelim. Çörekotuyla süsledikten sonra açmaları yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizelim. 180 derecelik fırında üzeri kızarana kadar pişirip servis yapalım.