



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ENGİNARLI & SÜZME PEYNİRLİ BÖREK

Hamuru için;  
250 gr un  
1 yumurta  
1 çorba kaşığı zeytinyağı  
1 çorba kaşığı İçim Labne  
1 tatlı kaşığı elma sirkesi  
Yarım çay kaşığı tuz  
1 çorba kaşığı İçim Tereyağı  
İç harcı için;  
3 adet enginar, pişmiş  
150 gr İçim Süzme Beyaz Peynir  
Yarım demet dereotu

Hamuru için; Hamur malzemelerinin hepsini çukur bir kaptan harmanlayın ve iyice yoğurun. 15-20 dakika kadar dinlendirin. Bu arada pişirdiğiniz enginarları ince ince doğrayın. Dereotu ve rendelenmiş İçim Süzme Beyaz Peynir ile karıştırın. Hamuru 2 eşit parçaya bölün ve 25 cm çapında açarak hafifçe eritilmiş İçim Tereyağı sürün ve yapışmaz tavaya yerleştirin. İçine enginar harcını her tarafa eşit miktarda gelecek şekilde pay edin. Hamurun diğer yarısını da açıp üzerine kapatın. Çok kısık ateşte bazlama gibi bir tabak yardımı ile ters yüz ederek pişirin. Ara ara tavanın üzerine kapak kapatırsanız içi de iyice pişecektir. Pişirme esnasında kalan İçim Tereyağı'nı da böreğinize sürebilirsiniz. Pişen böreğinizi sıcak olarak servis edin.

