



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ERİTME PEYNİRLİ BÖREK

Hamur malzemesi  
1.5 su bardağı un  
2 çorba kaşığı sıvıyağ  
Yarım paket kabartma tozu  
Yarım su bardağı su  
Tuz  
İç malzeme:  
3-4 patates  
12 karper peynir  
3-4 dal maydanoz  
3 dal taze soğan  
1 çorba kaşığı sıvıyağ  
Tuz  
Karabiber  
Üzeri için:  
1 yumurta sarısı  
1 tatlı kaşığı su

Un, sıvıyağ, kabartma tozu, 1 tutam tuz ve suyu karıştırıp kulak memesi kıvamında bir hamur hazırlayın. Top şeklinde kapatıp üzerini nemli bezle örtün ve 30 dakika dinlendirin.

Fırını 200 dereceye ayarlayıp ısıtın.

Patatesleri soyup haşlayın ve püre haline getirin. Maydanoz ve taze soğanı yıkayıp kıyın. Sıvıyağ, tuz ve karabiberle birlikte püreye ekleyip karıştırın.

Hamurun üçte ikisini ayırıp merdane ile kalıptan biraz büyük olacak şekilde açın. Kalıbı yağlayıp hamuru yerleştirin. Pürelili karışımı yayıp üzerine karper peynirlerini yerleştirin.

Kalan hamuru kalıp büyüklüğünde açıp peynirlerin üzerine kapatın. Alttağı hamurun taşan kenarlarını içe doğru kıvrın. Yumurta sarısını su ile çırpıp böreğin üzerine sürün ve fırında pişirin.