



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FESLEĞENLİ BÖREK

125 gr tereyağı
5 su bardağı un
3 çorba kaşığı yoğurt
2 çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karbonat
1 çay bardağı ılık su
İç malzeme için:
1 demet taze fesleğen (İtalyan fesleğeni)
6-7 kiraz domates
200 gr tulum peyniri
Üzeri için:
2 yumurtanın sarısı

Tereyağını eritip ılıtın. Unu hamur yoğurma kabına alıp ortasını havuz şeklinde açın. Yoğurt, tuz, karbonat, eritilmiş tereyağı ve ılık suyu ekleyip yoğurun. Hamuru top yapıp üzerini nemli bezle örtün ve 15-20 dakika dinlendirin. Fırını 180 dereceye ayarlayın. Fesleğenleri yaprak yaprak ayırıp ince doğrayın. Domatesleri yıkayıp kabuklarını soyun ve ortadan ikiye kesin. Tulum peynirini ufalayın. Hepsini bir kaptaki harmanlayın. Hamuru unlanmış zemine alıp oklava ile 3-4 mm kalınlığında açın. Hamur kesici veya çorba kasesinin ağzını kullanarak 10 cm çapında yuvarlaklar halinde kesin. Hazırladığınız fesleğenli iç malzemeyi hamurların ortalarına paylaştırıp ikiye katlayarak kapatın. Yağlanmış fırın tepsisine dizip üzerlerine çırpılmış yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 30-35 dakika kadar pişirip ılık servis yapın.