



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GELİN SAYAR BÖREK

1 kase bardağı su
1 çay kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı karbonat
Yeteri kadar un
İç:
Beyaz peynir
Kızartmak için:
Sıvıyağ

Hamur malzemesi bir araya getirilir. Orta sertlikte bir hamur oluşturulur. Hamurun üzeri kapatılır, 20 dakika dinlendirilir. Sonra hamur 12 eşit parçaya bölünür. Her parça merdane yardımıyla tatlı tabağı kadar açılır. İkiye kesilir, ezilmiş peynir serpilir. Geniş kenarından yuvarlak tarafına doğru rulo yapılır. İki ucuna bastırılır. Bu şekilde 24 adet börek hazırlanmış olur. Tavaya derin yağ bırakılır. Isınınca börekler atılır ve altın rengi kızartılır.