



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAPAMA BÖREK

Eyüp Sevinç

3 su bardağı un
1 paket yaş maya
3 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz
Ilık su
İç harcı için;
75 gram sucuk
50 gram kaşar peyniri
50 gram örgü mozzarella
1 kase domates kurusu
2 adet biber
8 adet zeytin
1 tutam fesleğen
Üzeri için;
1 adet yumurta
Susam
Çörekotu

Hamuru için; un, instant maya, zeytinyağı, tuz ve biraz ılık suyu karıştırıp yoğurun. Hamuru mayalanması için dinlendirin.

İç harcı için; sucuk, kaşar, örgü mozzarella, biber, zeytin ve fesleğeni doğrayıp domates kurusu ile birlikte harmanlayın. Hamur mayalandıktan sonra ceviz büyüklüğünde parçalar kopartın. Merdane ile eliniz büyüklüğünde açıp iç harçtan koyun. Yarım ay şeklinde kapatıp çatalla uçlarına bastırın. Börekleri yağlanmış tepsiye dizip biraz daha mayalandırın. Yumurta sarısını sürüp önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirin.

