



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GÜNEŞ BÖREĞİ

6 su bardağı un  
1 paket hazır Instant maya  
1 çay kasığı tuz  
1 çay kasığı toz şeker  
1 yumurta  
1 su bardağı yoğurt  
1 çay bardağı ilik süt  
3 yemek kasığı sivi yağ  
İç Malzeme:  
75 g eritilmiş margarin,  
1 su bardağı beyaz peynir rendesi

Unu eleyip mayayı ekleyin ve karıştırın. Üzerine tuz, şeker, yumurta, yoğurt, süt ve sivi yağı ekleyip pürüzsüz bir hamur oluşuncaya kadar yogurun.

Üzerini kapatıp oda sıcaklığında 40-50 dakika dinlendirin.

Sürenin sonunda hamuru bir kez daha yogurup özlesmesi için elinize alıp tezgaha 100 defa vurun.

Hamuru merdane ile 0,5 cm kalınlığında açın. Üzerine eritilmiş margarin sürün ve peynir rendesini serpin. Rulo şeklinde sarın. Rulonun üzerine elle hafif bastırarak hamuru uzun bir dikdörtgen sekile getirin.

Rulonunucundan kare bir hamur parçası kesin. 28 cm çapında yağlanmış tepsinin ortasına koyun. Kalan hamuru üçgenler şeklinde kesip kare hamurun etrafına güneş şeklinde dizin.

Üzerini kapatıp 30 dakika daha dinlendirin. Üzerine yumurta sarısı sürün. Tane karabiberler ile güneşin ağız ve göz şekli verip önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında 30-35 dakika pisirin.