



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## GÜNEŞ BÖREK

- 50 Gr Sana Klasik
- 1 Tatlı Kaşığı salça
- 1 Adet yaş maya
- 1 Su Bardağı süt
- 1 Çay Kaşığı kimyon, kırmızı biber, karabiber
- 1 Çay Bardağı yoğurt
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 1 Yemek Kaşığı şeker
- 2 Yemek Kaşığı susam , çörekotu
- 1 Adet soğan
- 5 Dal maydanoz
- 2 Adet yumurta
- 2 Su Bardağı un
- 1 Çay Bardağı zeytinyağı
- 2 Adet haşlanmış patates

Hamur malzemeleriyle yumuşak bir hamur yoğurun. Üzerini örtüp mayalanmaya bırakın. Hamur mayalanırken patatesli harcı hazırlayalım, haşlanmış patatesleri doğrayalım. 2 yemek kaşığı sana klasik yağda soğanı kavuralım 1 tatlı kaşığı salça, maydanoz ve baharatları ekleyelim. Doğradığımız patatesleri de ekleyip karıştıralım. Mayalanan hamuru çok ince olmayacak şekilde açın. Üzerine erimiş sana klasik yağı bolca sürün ve zarf gibi katlayın. Hamuru buzlukta bekletin. Az toparlandıktan sonra çıkarın ve yine çok ince olmayacak şekilde açın. Açtığınız hamurun altına ve üzerine hafif un serperek merdaneyle dikdörtgen şekline getirin. Üzerine erimiş sana klasik yağı sürüp patatesli içten her yerine gelecek şekilde yayın. Uzun kenarından başlayarak rulo yapın ve yağlı kağıt üzerinde rulonun uçlarını birleştirerek simit şekli verin. Kağıdın üzerinde simit şeklini bozmadan ve tam koparmadan dilim dilim kesin. Kağıtla beraber tepsinin içine alın ki şekli bozulmasın.(Kesme işlemini kağıtsız olarak yağlanmış tepside yaparsanız hamuru yağlı tepsiye alıp kesiniz.) Üzerine yumurta sarısı sürüp çörekotu serpin. Bu şekilde mayalanması için 1 saat kadar bekletin. 170 derece ısınmış fırında üzeri kızarana kadar pişirin.(kısık derecede pişirin ki içini iyi çöksin).