



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜNEŞ BÖREK

2 su bardağı süt
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı sıvı yağ
2 adet yumurta
1 tatlı kaşığı instant maya
2 yemek kaşığı şeker
2 tatlı kaşığı tuz
8 su bardağı un
Üzeri için:
150 gr margarin
İç harcı için:
4 adet patates
100 gr beyaz peynir
8 dal maydanoz
Baharat

Hamur malzemeleri ile yumuşak bir hamur yoğrulur, mayalanmaya bırakılır. Mayalanan hamuru ikiye bölün ve çok ince olmayacak şekilde açın. Üzerine eritilmiş margarin sürüp zarf şeklinde kapatın ve dinlenmesi için buzdolabına kaldırın. Diğer hamuru da açın sonra ikinci bitince ilkinin buzluktan çıkartın ve altını üstünü unlayıp dikdörtgen şeklinde açın, üzerine yağ sürüp patatesli harçtan her yerine yayın, uzun kenardan rulo yapın ve yağlı kağıt üzerinde rulonun uçlarını birleştirerek simit gibi şekli verin kağıdın üzerinde simit şeklini bozmadan dilim dilim kesin, kağıtla beraber tepsinin içine alın şekli bozulmasın. Üzerine yumurta sarısı sürün kapalı bir yerde 1 saat bekletin 200 derecede fırında kızarmaya başlayınca 170 derecede devam edin pişirmeye nar gibi kızarıncaya kadar pişirin.