



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HALAMIN BÖREĞİ

Neslihan Koçak

Hamur:

2 yumurta

2 su bardağı süt

1 çay bardağı sıvı yağ

1 paket yaş maya

Aldığı kadar un

2 tatlı kaşığı tuz

2 çay kaşığı şeker

2 yemek kaşığı yoğurt

İç için:

Yarım demet maydonoz

Bir kalıp beyaz peynir

1 kase lor peynir

Ara katlar için:

1 su bardağı sıvı yağ

Üzeri için:

1 adet yumurta

1 çay bardağı sıvı yağ

Ilık süt içinde maya eritilir. Un hariç diğer malzemeler karıştırılır. Un ilave edilir kulak memesi yumuşaklığında hamur yoğrulur. 10 dk dinlendirilir. İç malzeme hazırlanır. Yumurta büyüklüğünde 10 adet beze alınır. Tepsiniz büyükse 12 . yufkalar ince olacak şekilde açılır, kalın olunca güzel olmuyor. Yağlanmış fırın tepsisine konur ve fırçayla üzeri yağlanır. Her kata aynı işlem uygulanır. Ara kata peynirli harç konur. Yufkalar bitince kare şeklinde kesilir. Oda sıcaklığında 2-3 saat mayalandırılır. En son olarak üzerine yumurta ve yağ çırpılıp sürülür. Hafif ısıtılmış fırında 200 derecede üzeri kızarana kadar pişirilir.