



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAFES BÖREĞİ

125 gram margarin,
4 çorba kaşığı yoğurt,
1 çay kaşığı karbonat,
aldığı kadar un,
yarım kg beyaz peynir,
1 demet maydanoz,
1 çay bardağı süt,
1 adet yumurta sarısı

Derin bir kaba küp doğranmış margarini ve yoğurdu alın. Karbonatla aldığı kadar unu ekleyin. İyice yoğurarak kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edin. Ceviz büyüklüğünde bir parçayı hamurdan kopartın. Kalan hamuru yağlanmış yuvarlak bir kalıba koyup yayın. Peyniri rendeleyin. İnce kıyılmış maydanozla karıştırın. Hamurun üzerine yayın. Ayırdığınız hamurdan ince şeritler yapın. Hamurun üzerine kafes biçimi verecek şekilde yerleştirin. 1 çay bardağı süt, 1 adet yumurta sarısını çırpın. Hamurun üzerine sürün, önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında üzeri kızarana dek pişirin.
