



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAKÖY BÖREĞİ

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2007

1 su bardağı yoğurt
1 tatlı kaşığı yaş maya
1,5 su bardağı yağ (yarısı margarin, yarısı sıvı yağ)
1 yumurta (akı hamura, sarısı üzerine sürülecek)
Aldığı kadar un
Tuz:
İç için:
200-250 gr. beyaz peynir
½ demet maydanoz
½ demet dereotu

Maya, yoğurt ile ezilir.
Tuz, yumurta akı, yağ konup iyice karıştırılır.
Aldığı kadar un ile yumuşak bir hamur yapılır.
Ilık bir yerde kabarcıncaya kadar mayalandırılır.
Hamur küçük parçalara ayrılır.
Ayuç içinde biraz açılır.
Peynirli iç konur ve kapatılır.
Tepsiye dizilir yumurta sarısı sürülüp orta hararetle fırında pişirilir.

