



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KARE BÖREK

2 adet yumurta (1 sarı üzerine)
2 çorba kaşığı yoğurt
1 çay bardağı sıvıyağ
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Yağlamak için:
Yarım paket margarin (eritilmiş)
İçi için:
Yarım kalıp beyaz peynir (ezilmiş)

Hamur malzemesi yoğrulur, yarım saat dinlendirilir. Sonra iki parçaya ayrılır, oklavayla olabildiğince ince açılır. Yüzeyine margarinin yarısı sürülür ve içi yarısı serpilir. Kenarlardaki yuvarlak kısımlar kesilir, yufkanın yüzeyine konur. Yufka sıkı olmayan bir rulo yapılır. Sonra rulonun üzerine bastırarak yassılaştırılır. 3 parmak eninde kesilir. Yağlanmış tepsiye dizilir. Diğer hamur da aynı şekilde yapılır. Böreklerin üzerine yumurta sarısı sürülür. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

[ML® Kare Börek için tıklayın](#)

[ML® Kare Börek Videosu](#)