



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIŞNIŞLI MAYALI BÖREK

<https://www.posta.com.tr>

Hamur için:

1 su bardağı süt  
3 çorba kaşığı tereyağı  
Yarım çay kaşığı kişniş  
1 tatlı kaşığı kuru maya  
3,5 su bardağı un  
1 çay kaşığı toz şeker

İçi için:

2 su bardağı rendelenmiş peynir (arzu ettiğiniz çeşit)  
2 adet yumurta  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı kırmızı biber

Tereyağını kısık ateşte eritin. Şekeri ve mayayı sütle karıştırın. Unu geniş bir kaba koyun. Ortasına şekerli sütü koyun. Kabarması için bekleyin. Tüm hamur malzemesini, elinize yapışmayacak yumuşaklıkta yoğurun.

Mayalanması için 2 saat üzerini kapatarak bekleyin.

İç malzemesini ayrı bir kasede karıştırın. Mayalanan hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartın. Ortasına iç malzemesini koyun ve en üstü açık olacak şekilde elinizle şekil verin. 160 derecede altın rengini alana kadar pişirin.

