



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KONKEN BÖREĞİ

2 yumurta (1 yumurta sarısı üzerine ayrılacak)

1 kahve fincanı yoğurt

1 kahve fincanı zeytinyağ

1 küçük paket margarin (125 gr.)

1 küçük paket margarin kadar beyaz peynir

1 kahve kaşığı kabartma tozu

Aldığı kadar un

Susam

Çörekotu

Tuz

1- Yoğurt, yumurta, zeytinyağ, margarin, kabartma tozu, rendelenmiş peynir, tuz iyice karıştırılır.

2- Aldığı kadar elenmiş un konup orta yumuşaklıkta bir hamur yapılır. Üç parçaya ayrılıp üzeri örtülü olarak 10 dakika dinlendirilir.

3- Her parça 2- 3 mm. inceliğinde açılıp 8 parçaya bölünür. (Hepsi 24 parça)

4- Parçalar geniş kenardan başlayıp sarılarak sivri kısım üste gelecek şekilde tepsiye yerleştirilir.

5- Üzerine biraz süt ve zeytinyağı ile karıştırılmış yumurta sarısı sürülüp susam, çörekotu serpilir.

6- Orta hararetle fırında pişirilir.

Not: Peyniri hamura koymayarak maydanozla karıştırıp böreğe iç olarak da koyabilirsiniz.



Fotoğraf "problem" tarafından gönderildi. 26.06.2016