



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## KONTES BÖREĞİ

### MALZEMELER:

300 gram un  
150 gram margarin  
150 gram kaşar peyniri  
4 yumurta  
1 su bardağı süt  
4 sosis  
2 çorba kaşığı zeytinyağı  
Tuz, karabiber

### YAPILIŞI:

1 çay bardağı unu ayırın, kalan unun ortasını çukurlaştırıp; margarin, 1 yumurta, tuz ve ılık suyla yoğurarak hamur yapın. Buzdolabında 1 saat dinlendirin. Tepsiyi yağlayın. Peyniri küp küp doğrayın. Sosisleri bir tavada sote edin. Ayırdığınız unu yumurta sarıları ile çırpın. Bu karışıma azar azar süt döküp, çırpıma devam edin. İçine tuz ve karabiber koyun. Yumurta aklarını çırparak kar haline getirip, hazırladığınız karışıma azar azar ilave edin. Dinlenmiş hamuru merdane ile açıp, tepsiye yayın. Üzerine kavrulmuş sosis, küp küp doğranmış kaşar peyniri, en üste de yumurta aklarıyla hazırladığınız karışıma koyun. 180 derecedeki fırında 40 dk. pişirin.

---