



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KRALİÇE BÖREĞİ

150 gram margarin (oda sıcaklığında)
4 adet yumurta
1 su bardağı sıcak su
aldığı kadar un
1 paket kabartma tozu
250 gram sosis
150 gram kasar peyniri
2 çorba kaşığı zeytinyağı + 1 çorba kaşığı margarin
1 su bardağı süt
1 su bardağı lor peyniri
tuz
karabiber

Hamur yogurma kabına margarinı koyun. Üzerine 1 adet yumurtayı kırın. 1 çay kaşığı tuz, 1 su bardağı sıcak su ile aldığı kadar un ve kabartma tozunu ekleyerek kulak memesi yumusaklığında hamur yapın. Islak beze sarıp, buzdolabında 20 dakika bekletin. Sosisleri blenderden geçirin. Tavaya 1 çorba kaşığı margarin ve 2 çorba kaşığı zeytinyağını ekleyip, sosisleri soteleyin. Bir kaseye 1 çorba kaşığı un, kalan yumurtaların sarılarını, küp doğranmış kasar peyniri ve sütü ekleyin, yavaş yavaş karıştırın. Lor peyniri, tuz ve karabiberi ekleyin. Yumurta aklarını bir kasede mikserle kar haline gelene dek çırpın. Peynirli harcla karıştırın. Buzdolabından aldığınız hamuru tepsinin iç kenarlarında kaplayacak şekilde açın. Üzerine soslu harcı yayıp, unlu yumurtalı harcı dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirin.

Afiyet bal seker olsunnnnn