



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KRALİÇE BÖREĞİ

300 gr un
150 gr margarin
150 gr gravyer peyniri
1 bardak süt
5 tane yumurta
250 gr lor peyniri
250 gr sosis
2 çorba kaşığı zeytinyağı
tuz
karabiber

Un elenerek 2 çorba kaşığı ayrılır. Geri kalanın ortası çukur olacak şekilde hamur açılacak yere konulur. Çukurluğa 125 gr yumuşatılmış margarin yağı ile bir yumurta kırılıp konur. Hamur yoğrulurken buna içinde 1 kahve kaşığı tuz eritilmiş yarım bardak sıcak su, yavaş yavaş katılır. Hamur, iyice yoğrulur ve yuvarlanıp ıslak beze sarılarak buzdolabına kaldırılır. Büyük bir tepsi, yağa ve una iyice bulanır. Sosisler kıyma haline getirilir, gravyer peyniri küçük küpler halinde doğranır. Kalın margarin ile iki kaşık zeytinyağı bir tavaya konur, içine sosis kıyması atılır ve tava ateşe oturtulur. Kıyma kavrulur, artan 50 gr un büyük bir kâseye konur, üstüne kalan yumurtaların sarısı katılır. Yumurta ve un birbirine iyice yedirilir. Sonra sıcak süt azar azar ilâve edilir ve karışıma yedirilir. Çırpıma devam ederken içine iyice ezilmiş lor peyniri, tuz ve karabiber atılır. Karışım iyice birbirine yedirilince bir kâsede yumurtaların akları iyice çırpılır ve Karışıma azar azar katılıp yedirilir. Islak beze sarılarak bir saat dinlendirilmiş hamur, una bulanmış hamur tahtası üstünde tepsinin içine ve kenarlarını kaplayacak büyüklükte açılır. Üstüne sosis kıymasıyla, gravyer peynirleri konulur. Unlu yumurta karışımı bunların üstüne dökülüp orta ısırlı fırında 35 dakika pişirilir ve sıcak servis yapılır.