



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KUŞ BÖREK

1 adet çeviz iriliğinde yaş maya,  
1 su bardağı ılık süt,  
1 çorba kaşığı tuz,  
1 çorba kaşığı tozşeker,  
1 çorba kaşığı sıvıyağ,  
4 adet yumurta,  
aldığı kadar un,  
200 gram erimiş margarin,  
karanfil taneleri.  
Üzerine:  
Yumurta

Sütün içinde mayayı ezin. Tuz, şeker, sıvıyağ, yumurta ve aldığı kadar unu ekleyin, iyice yoğurup, hamuru 4 parçaya bölün. Üçünü ayrı ayrı büyük yuvarlak borcamın genişliğinden 2 parmak fazla olacak şekilde açın. Eritilmiş margarinin bir kısmını ayırıp, kalanını hamurların aralarına sürün. Hamurları üst üste koyup, çay bardağı ile ortasından yuvarlak çıkarın. Yağlanmış fırın tepsisine bu yuvarlağı koyun. Ortasına kesilen hamuru, merkezden dış kenarlarına doğru 2'şer parmak genişliğinde havuç baklava dilimi gibi kesin. Dış kenardan içe doğru burarak sarın ve tepsideki yuvarlağın etrafına dizin. Kalan 4'te bir hamurun yarısını ayırın. Ayrılan parçayı 4'e bölüp, kalın şeritler yaptıktan sonra hamurlara düğüm atın. Bir ucunu bıçakla çizerek kuş kuyruğu şekli verin. Diğer ucunun iki kenarına karanfilleri saplayıp, kuşun gözlerini oluşturun. Kuşları tepsideki hamurların üzerine yerleştirin.

Kalan hamuru 3 şeride ayırıp, saç örgüsü gibi örün. Bunu da tepsideki yuvarlağın etrafına sarın. 1 saat bekletip mayalandırın. Üzerine yumurta sarısı sürün. Kalan yağı da çırparak üzerine sürün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, üzerlerin kızarana dek pişirin.