



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LOR PEYNİRLİ TOP BÖREK

- 70 Gr Sana Hamurışı
- 1 Tutam kişniş
- 1 Adet Yumurtanın sarısı
- 2 Diş sarımsak
- 2 Çorba Kaşığı krema
- 1 Adet iç malzeme yumurta
- 2 Su Bardağı un
- 0,5 Çay Bardağı sıvıyağ
- 150 gr Lor Peyniri
- 2 Çorba Kaşığı İç malzeme süzme yoğurt
- 2 Çorba Kaşığı süzme yoğurt
- 1 Adet yumurta
- 3 Çorba Kaşığı haşhaş tohumu
- 1 Tutam tuz
- Biraz karabiber
- 1 Paket kabartma tozu

Süzme yoğurt, krema ve sarımsak üçlüsü ile konuklarınızın beğeneceği başka börekler de hazırlayabilirsiniz. Unu kabartma tozu ile harmanlayıp hamur yoğurma kabına eleyin. Ortasını havuz şeklinde açıp yumurta, yoğurt, sıvıyağ, oda ısısında yumuşatılmış margarin ve tuzu ilave edin. Malzemeleri iyice yoğurup pürüzsüz bir hamur haline getirin. Hamuru top yapıp üzerini nemli bezle örtün. 1 saat buzdolabında dinlendirin. İç malzemeyi hazırlamak için, sarımsakları ezip lor peyniri, yoğurt, yumurta ve krema ile bir kasede karıştırın. Tuz, karabiber ve kişniş ekleyip tekrar karıştırın. Hamuru unlanmış zemine alıp merdane ile 2 mm kalınlığında açın. Çapı 9 cm ve 12 cm olan 4'er yuvarlak hamur kesin. Büyük hamurların üzerine iç malzemeyi paylaşın. Üzerlerine küçük hamurları kapatıp alttaki hamuru üstteki hamura doğru kıvrarak parmağınızla bastırıp yapışmasını sağlayın ve şekil verin. Hazırladığınız börekleri yağlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerlerine çırpılmış yumurta sarısı sürüp haşhaş tohumu serpin. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 30 dakika pişirin. Ilık veya soğuk servis yapın. Lor peynirli top börek artık hazır