



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MACIR BÖREĞİ

1 su bardağı su
1 su bardağı süt
1 çay bardağı sıvıyağ
2 tatlı kaşığı tuz
2 yemek kaşığı maya
1 yemek kaşığı şeker
Alabildiği kadar Un
1 su bardağı sıvı yağ (açmak için ara katlara sürülür)
100 gram sana margarin
1 kase lor, ekşimik, yağlı peynir karışımı
1 adet Yumurta sarısı
Yeteri kadar Çörekotu

Cam kasede ılıksuda mayayı eritelim ve malzemeleri karıştırarak kulak memesi yumuşaklığında hamur elde edelim .(mayalanması için beklenmiyor bu aşamada)
Hamuru sekiz eşit parçaya bölelim.(limondan biraz büyük parçalar elde edelim)
Sekiz parçaya böldüğümüz hamuru tek tek merdane yardımıyla tepsi ebatında büyütelim.
Yuvarlak fırın tepsisini sıvıyağla yağlayalım.
Açtığımız hamurun ilk katını tepsiye alalım.
Üzerine elimizle sıvıyağ gezdirip bastırarak hamuru tepsiye yaydıralım.
İkinci katınada aynı işlemi uygulayıp peynirli iç malzemeden her yerine eşit miktarda yayalım.
Bu işlemi hamur bitene kadar uygulayalım
İç malzemeyi ister iki katta bir ekleyin ,istenirse her katınada konulabilir
Hamur döşeme işlemi bitince böreğimizi dilimliyelim, ılık ortamda yarım saat tepsi mayası gelene kadar bekleyelim.
Mayalanan macır böreğinin üzerine yumurta sarısı ile sıvıyağ karıştırıp sürelim.
Çörekotunuda ekleyerek 170 derecede pişmeye bırakalım.
Pişen böreğimizi temiz bir örtüye sarıp yarım saat dinlendirelim.
Macır böreği servise hazırdır.