



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYALI HAMUR BÖREĞİ (VEJETARYEN)

Vejetaryen Türk Mutfağı
Kültür ve Turizm Bakanlığı

4 bardak un
2 yemek kaşığı kuru maya
2 tatlı kaşığı şeker
1 bardak ılık su
2/3 bardak eritilmiş margarin ya da sıvı yağ
2 çırpılmış yumurta
1,5 tatlı kaşığı tuz
1,5 bardak sıvı yağ (kızartma için)
1/2 bardak tereyağ

İçi: 250 gr peynir
1/2 bardak kıyılmış maydanoz
1 yumurta (çırpılmış)

Büyükçe bir kabın içine 1 bardak ılık suyu ölçerek koyun ve 2 tatlı kaşığı şekeri ve kuru mayayı ekleyin 10 dakika böylece bırakıp sonra iyice karıştırın. Maya kabarcıklar çıkarıyorken, 1 bardak su ile 2-3 bardak margarin ve tuzu bir kaba koyup erimesi için ateşe koyun ve bu karışımı mayaya dökün. Çırpılmış yumurtaları, 4 bardak unu azar azar koyarak karıştırın ve yumruklayarak yoğurup yumuşak bir hamur yapın. Nemli bir havluyla üstünü örtüp biraz bekletin. Hamur yaklaşık 1,5 saatte iki misli kabaracaktır. (Hava cereyanı olmayan ılık bir yerde) hamuru alıp unlanmış hamur tahtasına koyup yumruklayarak iki düzine golf topu büyüklüğünde parçalara ayırın. Diğerlerinin üzerini örterek birini alın, avucunuzla açmaya başlayın, 10 cm'lik daireler haline getirip içine peynirli harcı koyun ve yarım daire şeklinde kapatın. Kızgın yağa atın ve her iki tarafını iyice kızartın. Tabağa alıp kabarmış kısmından uzunlamasına açıp içine bir tatlı kaşığı tereyağı akıtın ve diğerleri kızarıyorken pişenlerin üstünü kapatın.