



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAYALI SEBZELİ BÖREK

3,5 su bardağı un
2 yumurta
1,5 çay bardağı ılık süt
2 çorba kaşığı yoğurt
1 çay kaşığı tuz ve şeker
1 çorba kaşığı kuru maya
İçi için:
1 su bardağı bezelye
200 gram lor peyniri
2 çorba kaşığı yoğurt
1 adet soğan
Yarım demet maydanoz

Hamuru için gereken tüm malzemeyi derin bir kabın içinde yumuşak bir hamur oluncaya dek yoğurun. 1 saat dinlendirin. Fırın kabını yağlayıp unlayın ve hamuru ikiye bölüp, bir parçasını fırın kabının altına döşeyin. Üzerine peyniri, bezelyeyi, yoğurdu ,rendelenmiş soğanı ve kıyılmış maydanozu karıştırıp yerleştirin. Kalan hamuru da bu karışımın üzerini kapatacak şekilde yerleştirip 20 dakika dinlendirip 200 derecedeki fırında 40 dakika pişirin. Dilimlere ayırıp servis yapın.