



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MAYALI VE PEYNİRLİ BÖREK

750 gram un  
1 adet yumurta  
2 ay bardağı sıvı yağ  
1 su bardağı süt  
1 tatlı kaşığı maya  
1 ay kaşığı toz şeker  
Yarım su bardağı ılık su  
1 adet yumurtanın sarısı,  
tuz  
Çörek otu  
içi için:  
Yarım kg beyaz peynir  
1 demet maydanoz

Öncelikle küçük bir kaptaki 1 tatlı kaşığı mayayı, 1 çay kaşığı toz şeker ve yarım su bardağı ılık suyu karıştırın. Maya kabarmaya dek bekleyin. Unu, 1 ay bardağı sıvı yağ, 1 su bardağı ılık sütü, yumurtayı ve yeterince tuzu ilave edin.

Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene dek yoğurun. Hamuru tekrar kabarması için bir süre daha bekletin. Bu arada i malzemesi için ince kıyılmış maydanoz ve ufalanmış beyaz peyniri karıştırın.

Sonra hamuru 4 parçaya bölün. Her bezeyi hazır yufka büyüklüğünde açın.

İlk yufkanın üzerine bir fırça yardımıyla sıvı yağ sürün. İlk önce kenarlarını karşılıklı gelecek şekilde kapatın.

Sonra diğer kenarlarını üst üste getirin. Diğer yufkaları da bu şekilde katlayın. Katladığınız ilk yufkayı tepsiye alın.

Üzerine bir fırça yardımıyla sıvı yağ sürün.

Maydanozlu peynir serpin. Diğer yufkaları da aralarına sıvı yağ sürüp, peynir serperek üst üste dizin. Sonra

elinizle bastırarak yufkaları büyütün. Üzerine yumurtanın sarısını sürün. İri baklava dilimleri şeklinde kesin.

Çörekotu serpin, önceden ısıtılmış orta dereceli fırında yaklaşık 1 saat pişirin.