



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ MAYALI BÖREK

Gamze Akıncıoğlu

1 kg un
1 paket instant maya
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı şeker
Süt (ılık)
Sıvı yağ
Lor (iç malzeme)
Beyaz Peynir (iç malzeme)
Maydanoz (iç malzeme)
1 adet yumurta (üzeri için)

Bir kabın içine unumuzu eliyoruz ve içine 1 paket Yuva Mayamızı, tuz ve şekerini koyarak bir çorba kaşığı yardımı ile karıştırıyoruz. Bu aşamadan sonra hamurumuz kulak memesi kıvamı oluncaya kadar içine ılık sütümüzü ilave ederek yoğuruyoruz. Yoğurma işleminden sonra hamurumuzu 10 eşit parçaya bölerek 5 dk kadar dinlendiriyoruz. Hamurumuzun 5 bezesi alt diğer 5 bezesini ise üst için kullanacağız. Hamurlarımız dinlendikten sonra masamıza un serpererek oklava yardımı ile her bir bezeyi tatlı tabağı büyüklüğünde açıyoruz. 5 tane açtığımız hamuru herbirini tek tek yağlayarak üst üste koyuyoruz ve yuvarlak tepsi büyüklüğünde açarak iyice yağladığımız tepsimizin tabanına koyuyoruz. Eğer hamurumuz tepsimizden büyük olursa bıçak yardımı ile fazlalıkları kesebiliriz. Tepsimizin tabanına hamuru koyduktan sonra üzerine ince kıyılmış maydanozumuzu ve peynirimiz her yere eşit şekilde dağıtarak serpiyoruz. Daha sonra üstünü kapamak için oklava yardımı ile açtığımız diğer 5 bezeyi aralarını yağlayarak en üsteki beze hariç üst üste koyup tekrar oklava yardımı ile açıyoruz. Ve bu hamurumuzu tepsimizin üst kısmı olduğu için üstünü kapatıyoruz. Hamurumuzu istediğimiz şekilde keserek üzerine bir yumurta sarısı sürerek 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişiyoruz.