



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEKİK BÖREĞİ

1 paket margarin

1.5 kg. un

1 adet yumurta

1 bardak su

1/2 limon suyu

Tuz

İçi için:

2 su bardaĐı beyaz peynir

1 adet yumurta

1 demet maydanoz

Unun içine, tuz, limon suyu ve su koyup, hamuru yoğurun. Islak bir bez örtüp, yarım saat dinlendirin. Hamurun arasına yumuşak margarinini koyup kapatın. Yarım cm. inceliğinde açın. Katlayıp, bir bez örtün. 10 dk. dinlendirin. Bu işlemi 4 kere tekrarlayın. Hamuru 3-4 mm. inceliğinde açıp, kare olarak birer börek büyüklüğünde kesin. Ortalarına iini koyup, bohça veya üçgen şeklinde kapatın. Yağlanmış tepsiye dizip üzerine yumurta ve çörekotu sürün. Fırında üzeri kızarana kadar pişirin.