



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERAM BÖREĞİ

50 Gr Sana Hamurışı
1 Yemek Kaşığı limon suyu
1 Su Bardağı su
100 gr beyaz peynir
1 Adet Üzeri için : yumurta beyazı
1 Adet yumurta

İlk olarak meram böreğinin hamurunu yapmalıyız. Bunun için hamur yoğurma kabına 1 bardak ılık su, sıvıyağ, limon suyu döküp alabildiği kadar unla yoğuralım. Yoğururken tuzunu da ekleyelim. Orta yumuşaklıkta bir hamur elde edene kadar un ekleyiniz. Hazırladığımız hamuru üç eşit parçaya ayırıp üstlerine nemli bez serelim ve yaklaşık on beş dakika dinlendirelim. (Nemli bezi hamurların kurumaması için mutlaka sermemiz gerekmektedir.) On beş dakika sonunda üç parçayı da büyük bir servis tabağı büyüklüğüne gelene kadar açalım. Açtığımız bu hamurlara eritilmiş margarin ve sıvıyağ dökelim. Üç parçayı da üst üste koyup, tek bir parça gibi normal bir tepsi büyüklüğünde, tek bir yufka oluşana kadar açalım. Yufkayı karelere ayırıp, bu karelerin bir kenarına böreğin içi olan beyaz peynir koyalım ve iki kenarı üst üste gelecek şekilde kapatalım. Börekleri tepsiye dizip üstlerine yumurta sarısı sürelim. 200 derecede ısınan fırına sürüp, böreklerin üstünün kızarmasını bekleyelim. Servise hazırdır.