



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEVLANA BÖREĞİ

100 gram tereyağ
3,5 su bardağı un
1 çay bardağı yoğurt
Yarım çay bardağı su
4 yumurta sarısı
2 yumurta beyazı
1 çay kaşığı karbonat
1 çay kaşığı tuz
İç harcı için:
125 gram rendelenmiş beyaz peynir
1 demet maydanoz
1 tatlı kaşığı karabiber
2 yumurta beyazı

Tereyağını bir sos tenceresine alarak eritin.

Un, yoğurt, karbonat, yumurta ve tuzu geniş bir kaba alın ve yumuşak kıvamlı bir hamur elde edecek şekilde yoğurun.

Elde ettiğiniz hamuru ceviz büyüklüğünde bezelere ayırıp üzerini nemli bir bezle örtün ve 10-15 dakika dinlendirin.

Dinlenen bezeleri oklava yardımıyla 15 santimetre çapında açın.

Aralarını erittiğiniz tereyağı ile yağladığınız hamurları üçer üçer üst üste koyun ve yağın donmasını bekleyin.

Bütün bezelere aynı işlemi uygulayın.

Hazırlanan üçlü yufkayı tekrardan incecik açın ve her tarafını eritilmiş tereyağı ile yağlayarak bohça şeklinde kapatın.

İç harcı için gerekli olan bütün malzemeyi geniş bir kasede karıştırın.

Elde edilen kareyi dört parçaya bölerek ortalarına iç harçtan koyun ve üçgen şeklinde kapatın.

Muskaları yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin.

Üzerine tekrar eritilmiş tereyağı sürüp önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

Ilık servis yapın.

