



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEVLANA BÖREĞİ (KONYA)

<https://www.elele.com.tr>

1 çay bardağı yoğurt
1 çay bardağı zeytinyağı
½ çay bardağı su
4 adet yumurtanın sarısı
2 adet yumurtanın beyazı
1 çay kaşığı karbonat
1 çay kaşığı tuz
Yeterli miktarda un
İç iin:
125 gr peynir
1 demet maydanoz
1 tatlı kaşığı karabiber
2 adet yumurta sarısı

Yağ, un, yoğurt, su ve yumurtayla yumuşak bir hamur elde edin. Hamuru yoğurup, ceviz büyüklüğünde bezeler yapın. Bezeleri nemli bez altında 10-15 dakika dinlendirin, 15 cm çapında açın. Aralarını yağlayarak üçer üçer üst üste koyun, donmasını bekleyin. Bütün bezelere aynı işlemi uygulayın. Hazırlanan üçlü yufkayı incecik açıp her tarafını yağlayarak bohça şeklinde kapatın. Elde edilen kareyi dört parçaya bölerek ortalarına iç koyun ve muska şeklinde kapatın. Üzerine yağ sürerek sıcak fırında pişirin.

