



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ BÖREK

Malzeme:

3 su bardağı un
125 gr. margarin
25 gr. toz maya
3/4 bardak toz şeker
3 adet yumurta
1 bardak süt
1 adet limon

içi için:

3 adet Amasya elması
2 su bardağı lor peyniri
1 su bardağı erik kurusu
1 çay bardağı toz şeker
1/2 çay bardağı pudra şekeri
1 adet limon
1 kâse erik marmelatı

Yapılışı:

Mayayı bir kaşık süt ile eritin. 1-2 kaşık un katıp, yoğurun. Mayalanmasını bekleyin. Unun içine mayayı katın. Toz şekeri, parçalara ayrılmış margarini, 2 adet yumurtayı, limon kabuğu rendesini ve bir çimdik tuzu da katın. Hamuru yoğurup, nemli bir bez örterek dinlendirin. Çokça kabardıktan sonra, 8 veya 10 eşit parçaya bölün. Parçaları kalıp büyüklüğünde açın. Bu yufkaların da mayalanmasını bekleyin. Erikleri sıcak suda biraz yumuşatın. Elmaların kabuklarını soyup, küçük küçük doğrayın. Eriklerle birleştirin. Limon kabuğu rendesini, toz şekerle döküp karıştırın.

Lor peyniri ile pudra şekerini iyice karıştırın. Yağlı tepsiye ilk yufkayı serin. Çırpılmış yumurtayı yayın. Peynirli karışımın bir miktarını serin. İkinci yufkayı yayın. Kenarlarına yumurta sürün. Erik marmelatını serin. 3. yufkanın da kenarlarını yumurtalayın. Erikli elma parçalarını yayın. Aynı sırayı takip ederek yufkaları bitirin. Üstüne çırpılmış yumurta sürüp, biraz daha kabarmasını bekleyin. Kızgın fırında 45 dakika pişirin. Soğuk servis yapın.