



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİDYE BÖREĞİ

Yarım su bardağı sıvı yağ
Yarım su bardağı yoğurt
1 su bardağı ılık süt
2 yemek kaşığı sirke
2 çay kaşığı tuz
4 çay kaşığı şeker
1 paket toz maya
Alabildiği kadar un
Arasına sürmek için:
1 paket tereyağı ya da margarin
İçi için:
Beyaz peynir
Üzeri için:
Yumurta sarısı
Susam

Hamur malzemesi yoğurularak yumuşak bir hamur elde edilir. Hamurun üzeri örtülerek sıcak bir yerde en az yarım saat mayalanması için bekletilir.

Hamur 10 eşit bezeye bölünür, her beze oklava ile hazır yufkadan biraz daha küçük boyutta açılır.

Aralarına fırça ile yakmadan erittiğimiz tereyağı sürülür, bu şekilde 5 yufka üst üste konur, en üste de tereyağı sürülür.

Yufka biraz çekiştirilerek kare şekli verilir ve sıkı bir rulo yapılır.

Diğer 5 beze de aynı şekilde hazırlanarak hazırladığımız 2 hamur rulosu buzdolabına kaldırılır, en az yarım saat bekletilir.

Süre sonunda rulolar biraz verrev olarak 3 parmak eninde dilimlenir.

Dilimlenen parçalar, kat yerleri yukarı gelecek şekilde çay tabağından biraz büyük biçimde açılır.

Ortalarına uzanlamasına ufalanmış beyaz peynir konur.

Hamur peynirlerin üzerine doğru iki taraftan katlanır, kat yeri kaynaştırılarak yağlı kağıt serilmiş tepsiye kat yeri aşağıda olacak şekilde dizilir.

Tepsi bu şekilde biraz daha tutulur tepsi mayası yapılır.

Daha sonra üzerlerine çırpılmış yumurta sarısı sürülür, susam serpilir.

190 derece ısıtılmış fırında pişirilir.

Not: Şekillenen börekleri tepsiye dizdikten sonra 90 derece fırında 5 dakika tutarak daha çabuk tepsi mayası yapılabilir.

