



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİNİ BÖREKLER

50 parça için malzemeler:

250 gr. un

250 gr. lor peyniri

1 çay kaşığı tuz

200 gr. tereyağ

1 çorba kaşığı elma sirkesi

Yeterince su

İçi için:

6-7 dilim pastırma

50 gr. kaşar peyniri rendesi

2 yumurta sarısı

1 su bardağı yeşil zeytin

Yeterince kırmızı biber, çörek otu, susam

YAPILIŞI:

Un elenir, ortası açılır. Lor, tuz, tereyağ, sirke ve su ile karıştırılarak orta yumuşaklıkta hamur yapılır. 20 dakika dinlendirilir. Altına ve üstüne un serpilerek hamurun dört ucu bohça şeklinde açılır. Orta yerine sabun kalıbı şeklinde tereyağı konur. Tereyağın üzerine hamurun dört ucuyla kapıtılır, oklava ile 1 cm. kalınlığında açılır. Katlanarak tekrar 15 dakika bekletilir. Bu işlem altı defa tekrar edilir. Son defa 1 cm kalınlığında dört adet hamur açılır. Birinci hamurun içine pastırma konur. İki tarafından kapatılıp, rulo yapılır. Rulo 1 cm. kalınlığında dilimlere bölünür. İkinci hamurun üstüne rendelenmiş kaşar peyniri serpilip, ikiye katlanır. 2 cm. eninde şeritler kesilir. Bu şeritler 8 cm.lik parçalara bölünüp, bükülür. Üçüncü hamur 2 cm.lik şeritler halinde kesilip, üzerine yumurta sarısı sürülüp susam, kırmızı biber, kaşar rende dökülür ve karelere bölünür. Dördüncü hamurdan, küçük daireler çıkarılıp, üzerlerine kesilmiş yeşil zeytinler konur. Hepsi bir tepsiye konup sıcak fırında 20 dakika üstleri kızarıncaya kadar pişirilir. Pişerken üzerine zaman zaman su püskürtülür.