



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NEMSE BÖREĞİ

2.5 su bardağı un
1 çay bardağı ayçiçeği yağı
2 yemek kaşığı yoğurt
1 adet yumurta
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 çay bardağı su
Tuz
İçi için:
250 gram beyaz peynir
Yarım demet maydanoz
1 adet yumurtanın akı
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

Hamur malzemelerini derin bir kabın içine alıp, güzelce yoğurun. Ardından üzerini bezle örtüp 20 dakika dinlendirin.

Dinlenen hamuru un serpilmiş tezgaha alıp merdaneye yufkadan biraz daha kalın açın.

Su bardağı ağızla veya çember kalıpla kesip yuvarlak hamurlar hazırlayın. Daha sonra yumurtanın akıyla sarısını ayırın.

İç harcını hazırlayabilirsiniz. Peyniri ufalayın, maydanozu ince kıyın ve yumurta akıyla karıştırıp, hamurların ortasına paylaşın.

İkiye katlayıp yarım ay şeklinde kapatın ve kenarlarını parmak uçlarınızla bastırarak yapıştırın.

Hazırlanan börekleri yağlı kağıt serili tepsiye dizip, üzerine yumurtanın sarısını sürün.

180 derece fırında kızarana kadar pişirin. Pişen börekleri sıcak sıcak servis edebilirsiniz.