



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAKET BÖREĞİ

Emine Beder

1 adet yumurta
Yarım çay bardağı zeytinyağı
50 gram margarin
1 çorba kaşığı limon suyu
Alabildiğince un
Tuz
1 adet yumurtanın sarısı
100 gram beyaz peynir
İsteğe göre maydanoz

Hamur yoğurma kabına 1 su bardağı ılık suyu, yarım çay bardağı zeytinyağını ve 1 çorba kaşığı limon suyunu alalım. Bu malzemenin alacağı kadar un ilave edelim. Tuzunu ayarlayalım. Orta yumuşaklıkta bir hamur elde edene dek yoğuralım. Hamuru 3 eşit bezeye bölelim. Bezeleri düzgün ve pürüzsüz olacak şekilde yuvarlayalım. Üzerlerine nemli bir bez örtüp, 15 dakika dinlendirelim. 3 adet bezeyi servis tabağı büyüklüğünde açalım. Bu hamurların üzerine erimiş margarin ve sıvıyağ karışımından sürerek, üst üste dizelim. Tepsi büyüklüğünde açalım. Yufkanın üzerine tekrar yağ karışımından sürelim. Bohça kapatır gibi kapatalım. Kare şeklini alan yufkayı bir süre bekletelim. Sonra tekrar açalım. Kareler keselim. Karelerin bir kenarına peynir koyalım. İki kenarını üst üste gelecek şekilde kapatalım. İki kenarını da çatal ile bastıralım. Çok az yağlanmış tepsiye dizelim. Yumurta sarısı sürelim. 200 derece ısı fırında üzerleri kızarana dek pişirelim.

