



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİR ÖZLÜ EKMEK

1 paket çabuk maya
1,5 su bardağı ılık su
1 adet yumurta beyazı
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Yarım kalıp beyaz peynir
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

Peynir ilave edilmeden hamur malzemesi yoğrulur. Üzeri kapatılır, 1 saat dinlendirilir. Zaman dolunca hamura ezilmiş peynir ilave edilir. Alt üst ederek yoğrulur. Sonra yağlı kağıt serilmiş küçük tepsiye parmak uçlarıyla bastırarak yerleştirilir. Üzerine fırçayla yumurta sarısı sürülür. Börek keser gibi bıçakla dilimlenir. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.