



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ AVRASYA BÖREĞİ

[Sahrap Soysal](#)

200 gr bitkisel margarin (oda sıcaklığında yumuşamış olmalı)
1 adet yumurtanın sarısı
3 yemek kaşığı yoğurt (susuz kısmından kullanın)
1 çay kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
Yaklaşık 4 su bardağı un
İçerisinde;
1 su bardağı rendelenmiş beyaz peynir
1 su bardağı lor peyniri
½ demet ince kıyılmış dereot
½ demet ince kıyılmış maydanoz
1 adet orta boy domates (isteğe bağlı)
1 su bardağı süt
2 adet yumurta
2 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı pul biber

Hamuru hazırlamak için; yumuşamış yağ, yumurta sarısı, yoğurt, tuz ve kabartma tozunu derin bir kaba koyun. Unu azar azar ekleyerek yoğurmaya başlayın. Kulak memesi kıvamında ve ele yapışmayan bir hamur hazırlayın. Hamuru oda sıcaklığında 30 dakika kadar bekletin. Diğer taraftan, mutfak tezgahının üzerine 1 yemek kaşığı un serpin. Hamuru ikiye bölün. Yaklaşık 25-30 santim çapındaki bir kalıbın içini yağlayın. Hamurun bir parçasını unladığınız tezgahta merdane yardımıyla kalıp büyüklüğünde açın. Kenarlarını hafifçe yükselterek yağlanmış kalıba yerleştirin. (Tıpkı bir havuz gibi olsun) İç harcını hazırlamak için; peynirleri, maydanoz, dereotu, süt, yumurta ve biberleri derin bir kapta karıştırın. İsterseniz soyup tavla zarı formunda doğradığınız bir adet domatesi de ilave edin. Çatalla ezerek iyice karıştırın ve kalıptaki hamurun içine aktarın iyice yayın. İkinci hamuru da hafif unlu tezgahın üzerinde merdaneyle kalıp büyüklüğünde açın ve peynirli harcın üzerine kapatın. Elinizi kalıbın kenarlarına sokup alttaki hamurla üstteki hamurun uçlarına bastırın. Üstteki hamuru çatalla birkaç yerinden delip hava almasını sağlayın. Önceden ısıtarak 180 dereceye ayarladığınız fırında en az 35 dakika pişirip çıkarın ve sıcak sıcak servise sunun.