



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEYNİRLİ BÖREK

Emine Beder

1 adet yumurta  
1 su bardağı ılık su  
Yarım çay bardağı zeytinyağı  
50 gram margarin  
1 çorba kaşığı limon suyu  
Alabildiğince un  
1 pumurta sarısı  
100 gram beyaz peynir  
Tuz

Hamur yoğurma kabına bir su bardağı ılık suyu, yarım çay bardağı zeytinyağını, bir çorba kaşığı limon suyunu ekleyerek, karıştırırım. Bu malzemenin alabileceği kadar unu ekleyip, tuzunu ayarlayalım. Orta yumuşaklıkta bir hamur elde edelim. Hamuru 15 eşit bezeye bölelim. Bezeleri düzgün ve pürüzsüz yumaklar şeklinde yuvarlayalım. Üzerine nemli bez örtüp 15 dakika dinlendirelim. Üç bezeyi servis tabağı büyüklüğünde açalım. Yufkaların aralarına erimiş margarin ve sıvı yağ karışımı sürelim. Son üç yufkayı hep birlikte açarak tepsi büyüklüğünde bir yufka elde edelim. Yufkanın üzerine tekrar yağ sürelim. Karşılıklı kenarları üst üste kapatalım (bohça kapatır gibi). Kare şeklini almaşım sağlayalım. Her parçanın bir kenarına beyaz peynir koyalım ve hamuru aynı yönde üçe katlayalım. Dikdörtgen bir şekil alan hamuru az yağlanmış fırın tepsisine dizelim. Üzerine yumurta sarısı sürdükten sonra, önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında altı-üstü kızarana dek pişirelim.

