



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ BÖREK

750 gram un,
1 adet yumurta,
2 çay bardağı sıvıyağ,
1 su bardağı süt,
1 tatlı kaşığı maya
1 çay kaşığı tozşeker,
yarım su bardağı ılık su,
1 adet yumurtanın sarısı,
tuz.
İçine:
1 demet maydanoz,
yarım kg. beyaz peynir

Öncelikle küçük bir kaptan 1 tatlı kaşığı mayayı, 1 çay kaşığı tozşeker ve yarım su bardağı ılık suyu karıştırın. Maya kabarmaya dek bekleyin. Unu, 1 çay bardağı sıvıyağı, 1 su bardağı ılık sütü ve yeterince tuzu ilave edin. Kulak memesi yumuşaklığında hamur elde edene dek yoğurun.

Hamuru tekrar kabarması için bir süre daha bekletin. Bu arada içi için ince kıyılmış maydanoz ve ufalanmış peyniri karıştırın. Sonra hamuru eşit dört parçaya ayırın. Her bezeyi hazır yufka büyüklüğünde açın. İlk yufkanın üzerine bir fırça yardımıyla sıvıyağ sürün. İlk önce kenarlarını karşılıklı gelecek şekilde kapatın. Sonra diğer kenarlarını üst üste getirin. Diğer yufkaları da bu şekilde katlayın. Katladığınız ilk yufkayı tepsiye alın. Üzerine bir fırça yardımıyla sıvıyağ sürün.

Maydanozlu peynir serpin. Diğer yufkaları da aralarına sıvıyağ sürüp, peynir serperek, üst üste dizin. Sonra elinizle bastırarak yufkaları büyütün. Üzerine yumurtanın sarısını sürün. İri baklava dilimleri şeklinde kesin. Çörekotu serpin, önceden ısıtılmış orta dereceli fırında 1 saat pişirin.