



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ AÇMA BÖREK

3 su bardağı un
150 g tereyağı
1/2 limonun suyu
1 yumurtanın sarısı
1 su bardağı su
1/2 demet maydanoz
1/2 kg beyaz peynir
Tuz

Un, tuz, limon suyunu iyice karıştırın, üzerine yavaş yavaş suyu ilave ederek kulak memesi sertliğinde bir hamur elde edin. Üzerine ıslak bir bez örterek 15-20 dakika dinlendirin.

Hamuru 1 cm kalınlığında açıp, yağı üzerine yayın, dörde katlayıp 15 dakika dinlendirin. Yağlama hariç aynı işlemi iki kez daha yapın.

Peyniri çatalla ezin, maydanozu ince kıyın. Açtığınız hamuru istediğiniz büyüklükte kesin, peynirli içi yerleştirdikten sonra istediğiniz şekli verin. Üstlerine yumurta sarısı sürüp, hafif ısıda 45 dakikada pişirin.