



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ DİLBER BÖREĞİ

MALZEMELER:

- 5 su bardağı un (Yarım bardağı açma payı ayrılacaktır.)
- 1 büyük paket margarin (250 gr.)
- 2 çay kaşığı tuz
- 3 çorba kaşığı yoğurt
- 1 çorba kaşığı sirke
- 3 çorba kaşığı zeytinyağ
- 1 bardaktan az su
- Yarım kalıp beyaz peynir
- Yarım demet maydanoz ve dereotu
- 1 yumurta (Sarısı üzerine sürülecek, akı peynire katılacaktır.)

YAPILIŞI:

- 1- Un elenir, ortasına yoğurt, sirke, zeytinyağ, tuz konup karıştırılır. Su ilavesi ile kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapıp iyice özleştirilir. Nemli bez altında 10- 15 dakika dinlendirilir.
- 2- Hamur bütün olarak 25- 30 cm. çapında açılır. Ortasına margarin bütün olarak konup bohça gibi kapatılır. Unlanıp merdane ile yalnız boyuna açılır. (35- 40 cm.)
- 3- Hamurun iki ucu ortaya getirilip, kitap gibi kapatılarak serin bir yerde ve üzeri örtülü olarak 15- 20 dakika dinlendirilir.
- 4- Hamur tekrar unlanıp yine yalnız boyuna açılır. Ve aynı şekilde kitap gibi katlanarak dinlendirilir. Bu işlem iki üç kere daha tekrarlanır.
- 5- Son olarak enine ve boyuna 3 mm. inceliğinde açılıp 5x8 cm. dikdörtgenlere kesilir. İçlerine peynir, maydanoz, dereotu ve yumurta akı karışımı konup bastırılmadan kapatılır. Tepsie dizilir.
- 6- Yumurta sarısı sürülüp sıcak fırında pişirilir.