



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEYNİRLİ EV BÖREĞİ

Hamuru için:

1 adet yumurta

2 yemek kaşığı sıvı yağ

1 yemek kaşığı sirke

1 su bardağı su

Aldığı kadar un

1 tatlı kaşığı tuz

İçi için:

Bir yemek tabağı karışık peynir

En az 10 dal maydanoz

Pul biber

Üzeri ve içi için:

2 kaşık yoğurt

2 kaşık sıvı yağ

1 çay bardağı süt

1 yemek kaşığı çörekotu

Börek için gerekli malzemeleriniz hazırsa derin bir kabın içinde hamuru yoğurarak börek yapmaya başlayabiliriz. Unu kabın ortasında boşluk bırakacak şekilde dökün. Ardından yumurta, sıvı yağ, sirke, su ve tuz eklenerek hamur kulak memesi kıvamına gelene dek yoğrulur. Kıvamı yumuşatmak için su katılaştırmak için de un kullanabilirsiniz. Hamuru yaklaşık yarım saat yoğurduktan sonra 1 saat dinlenmeye bırakmalısınız. Tercihen oda sıcaklığında beklemeli. Dinlenen hamuru 9 eşit parçaya bölün üzerlerine kurumaması için nemli bez koyabilirsiniz. Nişasta ile bu bezeleri tek tek açın. Bezelerinizi küçük boylarda açın ve aralarına margarin sürün. 2 kat halinde 5 açılmış küçük yufkanız olmalı. Son olarak 2'şerli hamurları oklava yardımı ile açabildiğiniz kadar açın. İlk açılan katı yağladığınız tepsiye sallayarak yerleştirin. Böreğin içi için hazırladığınız yoğurt yağ ve süt karışımını iyice çırpın ve tepsiye serdiğiniz hamura kaşık yardımı ile sürün. Üzerine de yine böreğin içi için hazırladığınız peynir, maydanoz ve baharat karışımlarından dökün üzerine tekrar yufka. Bir kez daha bu işlemi tekrar edeceksiniz. Son yani 3 kat yufkanızda dağıtarak tepsiye yerleştirdikten sonra yoğurt sıvıyağ süt karışımınıza bir adet yumurta sarısı ekleyin, iyice çırpıp böreğinizin üzerini bu karışımla kaplayın. Çörek otu da serptikten sonra böreğiniz pişmeye hazır demektir. 200 derecelik fırında 30 dakika pişirip. Soğuduktan sonra kare dilimler şeklinde servis edebilirsiniz.



