



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ KURU BÖREK

500 gram un
6 çorba kaşığı soğuk margarin
1 adet yumurta
1 çay kaşığı kabartma tozu
Soğuk su
Tuz
İçi için:
1 su bardağı rendelenmiş beyaz peynir
1 tatlı kaşığı nişasta
Yarım demet maydanoz
1 adet yumurta akı
2 Üzerine yumurta sarısı

Unu derin ve geniş bir kaba eleyin. Ortasını havuz gibi açın. Soğuk margarini, yumurta, tuz, kabartma tozu ve yeterli miktarda soğuk su ile hamur yapın. Hamurun ne sert ne de yumuşak olmasına dikkat edin. Üzerine nemli bir bez örtüp, bir saat dinlendirin. Hamuru üçe bölün. Merdane ile tepsi büyüklüğünde açın. Rendelenmiş beyaz peynir, nişasta, yumurta akı, ince kıyılmış maydanozu karıştırın. Açtığınız hamurun üzerine yumurta sarısını sürün. Ortasına hazırladığınız içi yerleştirin. Uzun bir bohça halini alacak şekilde katlayın. Ek yeri alta gelecek şekilde yağlanmış tepsiye yerleştirin. Diğer parçalara da aynı işlemi uygulayın. Üzerine kalan yumurta sarısını sürün. Orta ısıda fırında üzeri kızarana dek pişirin.