



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEYNİRLİ POĞAÇA BÖREĞİ

### Malzemeler:

1 su bardağı süt

1 adet yumurta

2 çorba kaşığı sıvıyağ

Tuz

Alabildiğince un

Hamuru süslemek için:

150 gr. margarin

Yarım çay bardağı sıvıyağ

Üzerine:

1 adet yumurtanın sarısı

içine:

200 gr. beyaz peynir

Maydanoz

### Yapılışı:

Geniş bir kapta sütü, yumurtayı, yağı, tuzu ve unu iyice karıştırın. Malzemeler özleşene ve kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene dek yoğurun. Hamuru ceviz büyüklüğünde 12 eşit parçaya ayırın. Bu hamurları tek tek açın. Üzerlerine margarin ve sıvıyağ karışımından sürün. Açtığınız hamurları üçer üçer ve üst üste dizin ve 4 adet hamur grubu elde edin. Yaklaşık yarım saat bu şekilde bekletin. Daha sonra hamurları daha büyük bir yufka olacak şekilde açın. Açtığınız 4 adet yufkayı tek tek bohça şeklinde katlayın. Yaklaşık yarım saat bekletin. Orta incelikte açın. Yufkayı dört parça olacak şekilde kesin. Parçaların ortasına peynir ve maydanoz karışımından koyun. Bohça şeklinde kapatın. Üzerlerine yumurta sarısını bir fırça yardımıyla sürün. Önceden ısıtılmış orta ısı fırında böreklerin üzeri pembeleşene dek kızartıp, servis yapın.