



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ SARIYER BÖREĞİ

5 su bardağı un
2 yumurta
1 küçük margarin (125 gr.)
1 tatlı kaşığı tuz
1/2 su bardağı zeytinyağı veya sıvıyağ
İçi için:
1/2 kalıp beyaz peynir (250 gr.)
8-10 dal maydanoz
1 yumurta

Unun ortasını açıp, yumurta, tuz ve 1 su bardağı ılık su ilave ederek orta yumuşaklıkta bir hamur yapınız. Özleştirip 3 parmak çapında rulo şekline getiriniz. 14 eşit parçaya ayırıp kesilen yerler üste gelmek üzere yumak yapınız. Nemli bez altında 10 dakika dinlendiriniz. Yağı hafif hararetili ısıda eriyecek kadar ısıtıp soğumaya bırakınız. Donmasına yakın çatalla beyazlatınız. Yumakları un serpilmiş tahta üzerinde merdane ile 20-25 cm. genişliğinde ve mümkün olduğu kadar kare açınız. Üzerine beyazlatılmış yağdan bir miktar koyup, fırça ile her tarafını yağlayınız. Kavuşturmaca üçe katlayınız, (şekildeki gibi). Üzerine biraz yağ sürüp tekrar aynı şekilde katlayarak 7-8 cm. lik kare şekline getiriniz. Zeytinyağ ile yağlanmış tabağa yan yana dizip, üzerine zeytinyağı sürünüz. Geri kalanları da üzerine diziniz. Yağlı kâğıtla kapatarak buzdolabında sertleşinceye kadar (1/2-1 saat) bekletiniz. Yağlanmış tahta üzerinde hamurun her birini merdane ile dikdörtgen şeklinde ve mümkün olduğu kadar ince açınız. Kenarlarından çekerek yırtmadan inceltiniz. Oluşan yufkayı ikiye bölünüz. Ezilmiş peynir, yumurta akı ve kıyılmış maydanoz karışımından hazırlanan içi bir kenarının ortasına 10-12 cm. uzunluğunda koyunuz. Karşılıklı yan kenarları ucuca gelecek şekilde peynirin üzerine kapatınız. Peynirli kısmı iki parmak genişliğinde katlayarak rulo yapınız. Kapanan kısımları alta gelmek üzere tepsiye diziniz. Üzerine yumurta sarısı sürüp orta hararetili fırında pişiriniz.