



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ SİLİNDİR BÖREĞİ

Malzeme :

500 gr. un,
100 gr tereyağı,
20 gr. toz pak mayası,
4 yumurta.

Böreğin içi için:

250 gr. peynir,
1 demet maydanoz,
1 yumurta.

Yapılışı:

- 1- 500 gr. unu hamur tahtasına eleyiniz.
- 2- Ortasını açıp içine pak maya koyup ılık süt veya su ile ezip üre yapınız.
- 3- Unun üzeri çatlayınca yağı, 3 yumurtayı tuzu koyup ılık su ile kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapınız.
- 4- ılık bir yerde üstünü örterek mayalandırınız.
- 5- İki eşit parçaya ayırıp her parçayı 1/2 cm. kalınlıkta açıp 15 cm. karelere kesiniz.
- 6- Her karenin kenarına içini koyup sigara gibi sarınız.
- 7- 20 cm2 lik zeytinyağı ile yağlanmış kağıtlara koyup gevşekçe sarınız.
- 8- Bir tepsiye aralıklı diziniz.
- 9- Kağıtlar doluncaya kadar mayalandırınız.
- 10- Orta hararetili fırında kağıtla pişiriniz.
- 11- Pişince kağıtlardan çıkarıp servis yapınız.

İÇİN HAZIRLANMASI

- 1- Peyniri yıkayınız.
- 2- Kaşıkla iyice eziniz.
- 3- Ayıklanmış yıkanmış incecik kıyılmış maydanozu varsa dere otunu ilave ediniz.
- 4- Bir yumurta kırınız.
- 5- Karıştırarak kullanınız.