



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PEYNİRLİ TAVA BÖREĞİ

### Malzemeler:

3 su bardağı un

1 çay bardağı su

Yarım çay bardağı yoğurt

Yarım çay bardağı eritilmiş margarin

1 çay kaşığı kabartma tozu

1 adet yumurta Tuz

İç malzemesi:

300 gr. beyaz peynir

Yarım demet maydanoz

Kızartmak için:

2 su bardağı sıvıyağ

### Yapılışı:

Su, yoğurt ve eritilmiş margarini derin bir kaptaki karıştırın. Yumurta, tuz ve kabartma tozunu ekleyin. Unu yavaş yavaş ilave edip yumuşak bir hamur hazırlayın. Gerekirse biraz daha un ekleyebilirsiniz. Hazırladığınız hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Üzerine nemli bir bez örtüp, 20 dk. dinlendirin. Peyniri ufalayın. Maydanozu ince ince kıyıp, peynirle karıştırın. Her parçayı un serpererek merdane ile tabak büyüklüğünde açın. Hamuru ikiye katlayın. Yarım daire şeklini alan hamurun sağında ve solunda biraz boşluk bırakarak iç malzemeyi yayın. Hamurun iki kenarını iç malzemenin üzerini örtecek şekilde birleştirin. Hamurlar bitene kadar bu işlemi tekrarlayın. Ortadan ikiye keserek börekleri birbirinden ayırın. Hamurların kenarlarını mutfak ruletiyle düzeltin. 2 su bardağı sıvıyağı kızdırın. Börekleri kızgın yağa atarak her iki yüzünü pembeleşinceye kadar kızartın. Kâğıt havlu üzerine alıp, fazla yağını çektin. Sıcak olarak servis yapın.