



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ TEPİSİ BÖREĞİ

4 bardak un
2 tane yumurta
1 çay kaşığı tuz
1 su bardağı su
10 çorba kaşığı tereyağı veya kahvaltılık margarin
250 gr. beyazpeynir
1 demet maydanoz
1 demet dereotu.

Bir mermer veya tahta tezgâh üzerinde un elenir. Ortası açılır. 2 yumurta, tuz ve bir bardak su ile iyice ezilir ve unda toplanarak hamur yapılır. Kalın bir halat gibi uzatılır. 4-5 santim kuçruna, 12 parçaya kesilir. Hamur tezgâhı unlanır. Ve merdane ile azıcık yuvarlatılır. Çay tabağı büyüklüğüne gelince yumuşatılmış yağ hamurların üst kısmına konulur. Yağlar biraz donduktan sonra, hamur üst üste konulur. En üste gelen hamur kapak gibi kapatılır. Bu hamur yağsız olmalıdır. Az unlanarak merdane ile açılır, yağlanır, üzerine nemli bir bez sererek, 5-10 dakika dinlenmeye bırakılır. Sonra, hamur, orta yerden katlanır, yanları bükülür, 20 dakika kadar hamur, kendine gelmesi için bırakılır. Dar kenarlı, alt düz bir tepsiye, hamurumuz, tepsi genişliğinde açılır. Tepsi içine muntazam olarak yerleştirilir. Beyazpeynirli, maydanozlu, tereyağlı iç konulduktan sonra, diğer hamurlar üzerine kapatılır. En üst hamurun üzerine yumurta sarısı sürülür, fırında, 30-35 dakika kadar pişirilir. İçi hazırlarken, beyazpeynir, kıyılmış dereotu, maydanozun içine bir yumurta beyazı karıştırılması lazımdır.

[ML® Tepsi Böreği için tıklayın](#)