



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ BÖREK

750 gram un,
1 adet yumurta,
2 ay bardağı sıvıyağ,
1 su bardağı süt,
1 tatlı kaşığı maya,
1 ay kaşığı tozşeker,
yarım su bardağı ılık su,
1 adet yumurtanın sarısı,
tuz.
İçi için:
1 demet maydanoz,
yarım kg. beyaz peynir

Öncelikle küçük bir kaptaki 1 tatlı kaşığı mayayı, 1 çay kaşığı tozşekerini ve yarım su bardağı ılık suyu karıştırın. Maya kabarmaya dek bekleyin. Unu, 1 ay bardağı sıvıyağı, 1 su bardağı ılık sütü ve yeterince tuzu ilave edin. Kulak memesi yumuşaklığında hamur elde edene dek yoğurun. Hamuru tekrar kabarması için bir süre daha bekletin. Bu arada iç malzemesi için ince kıyılmış

maydanoz ve ufalanmış peyniri karıştırın. Sonra hamuru eşit dört parçaya ayırın. Her bezeyi hazır yufka büyüklüğünde açın. İlk yufkanın üzerine bir fırça yardımıyla sıvıyağ sürün. İlk önce kenarlarını karşılıklı gelecek şekilde kapatın. Sonra diğer kenarlarını üst üste getirin. Diğer yufkalarıda bu şekilde katlayın. Katladığınız ilk yufkayı tepsiye alın. Üzerine bir fırça yardımıyla sıvıyağ sürün. Mayda-nozlu peynir serpin, Diğer yufkalarıda aralarına sıvıyağ sürüp, peynir serpererek, üst üste dizin. Sonra elinizle bastırarak yufkaları büyütün. Üzerine yumurtanın sarısını sürün. İri baklava dilimleri şeklinde kesin. Çörekotu serpin. Önceden ısıtılmış orta dereceli fırında 1 saat pişirin.