



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ TEPİSİ BÖREĞİ

Malzemeler

Hamur için;

3 adet yumurta (oda sıcaklığında beklemiş olmalı)

1 su bardağı su

Yaklaşık 5.5 su bardağı un

1 yemek kaşığı üzüm sirkesi

2 çay kaşığı tuz

İç harcı için;

2 su bardağı ufalanmış orta yağlı beyaz peynir (isterseniz lorla karışık hazırlayın)

1 demet maydanoz

Hamuru açmak için;

1 çay bardağı buğday nişastası

1 çay bardağı un

Ayrıca;

125 gr bitkisel margarin

2 yemek kaşığı yoğurt

Hazırlanışı

İç harcını hazırlamak için; maydanozu ayıklayıp incecik doğrayın. Beyaz peynir ve maydanozu derin bir kaptaki karıştırın. Bir kenarda bekletin.

Hamuru hazırlamak için; Yumurta, su, tuz ve sirkeyi hamur yoğurma kabında karıştırın. Unu azar azar ekleyip yoğurmaya başlayın. Kulak memesinden biraz daha sert ve pütürlü bir hamur hazırlayın. Üzerini temiz bir bezle örtüp 60 dakika bekletin.

Hamuru eşit büyüklükte 10 adet bezeye ayırın. Bezelerden 5 tanesini üzerlerine nişastalı unu serpererek oklava yardımıyla tepsi büyüklüğünde açın.

Yağı tavada eritip alın. Açtığımız hamurları aralarına üçer yemek kaşığı yağ gezdirerek 40 santim çapındaki yağlanmış tepsiye üst üste dizin. 5 Üzerine peynirli harcı yayın. Kalan 5 adet bezeyi de aynı şekilde hazırlayıp tepsiye üst üste serin. Kalan yağı hamurun üzerine kaşıkla gezdirin. 10 dakika önceden ısıtılmış 180 dereceye ve alt-üst konuma ayarlı fırının alt rafında 35-40 dakika, üzeri iyice kızarıncaya kadar pişirin. Dilimleyip servise sunun.