



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARAY BÖREĞİ

3 yumurta
1 bardak süt
yarım bardak sıvı yağ
1 tatlı kaşığı tuz
alabildiği kadar un
2 ç.kaşığı margarin
Yarım demet maydanoz
1 yumurta
1 küçük kalıp beyaz peynir

Derin bir kâseye yumurtaları kırıp, akı sarıya karışacak kadar çarpınız. Süt ve sıvıyağ ilave edip karıştırınız. Tuz ve un katarak orta yumuşaklıkta bir hamur yapınız. Uzun silindir şekline getirerek 20 eşit parçaya ayırınız. Ufak bezeler yapıp üzerine nemli bez örtünüz. Her bezeyi yemek tabağı büyüklüğünde açınız. Üzerine eritilmiş margarin sürüp 5 tanesini üst üste koyunuz (en üsteki yağlanmaz). Diğerlerimde aynı şekilde hazırlayınız. İlk hazırlanan grubu tepsi büyüklüğünde açınız. Peynir, maydanoz ve yumurta akını karıştırarak 1/3 ini üzerine yayınız. Diğer gruplarıda açıp aralarına iç koyarak üst üste yerleştiriniz. Üzerine sulandırılmış yumurta sarısı sürüp, orta hararetili fırında pembe renkte pişiriniz.