



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARIYER BÖREĞİ (İSTANBUL)

5 su bardağı un (yarım bardağı açma payı ayrılacaktır)
5 çorba kaşığı margarin (yumuşak)
2 çay kaşığı tuz
3 çorba kaşığı yoğurt
1 çorba kaşığı sirke
6-7 çorba kaşığı zeytinyağı (3 kaşık hamura)
Yarım demet maydanoz ve dereotu
1 yumurta (sarısu üzerine, akı peynire konulacak)
Yarım küçük kalıp beyaz peynir

1- Un elenir, ortasına yoğurt, sirke 3 kaşık zeytinyağ, tuz konup karıştırılır. Bir bardaktan az su ile kulak memesi yumuşaklığında yoğrulup özleştirilir. 15- 16 parçaya bölünür ve yağ bez altında dinlendirilir.
2- Yağ çok hafif ateşte yarım eritilir. Sonra karıştırarak krem gibi beyazlatılır.
3- Her parça 10 cm. çapında açılır. Parçalar, hazırlanan yağ ile yağlanıp tek tek bohça gibi katlanır. (Kat araları da yağlanır.) Yağ bez altında 15- 20 dakika dinlendirilir. (İstenirse bu işlem bir kere daha tekrarlanır.)
4- Parçalar tekrar incecik açılır. Üzerine zeytinyağı sürülür. Peynirli iç konup iki kenar peynirin üzerine kapatılır. Sonra 3 parmak genişliğinde gevşek olarak sarılıp tepsiye dizilir.
5- Üzerine yumurta sarısı sürülüp sıcak fırında pişirilir.

[ML® Sarıyer Böreği için tıklayın](#)