



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIYER BÖREĞİ (PEYNIRLİ)

Malzemeler:

- 1 şişe maden suyu
- 2 adet yumurta sarısı (bir tanesi böreğin üzerine)
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 1 paket margarin
- Alabildiğince un
- Yarım limon suyu
- 100 gr. beyaz peynir
- 1 demet maydanoz

Yapılışı:

Hamur yoğurulacak kaba maden suyu, limon suyu, bir yumurta sarısı konulup üzerine alabildiğince un ve tuz ilave edilerek hamur kulak memesi yumuşaklığında yoğrulur. Hamur hafifçe unlanmış bir zemin üzerinde yarım parmak kalınlığında açılır. 3 parçaya bölünen margarinin bir parçası eritilmeden hamurun üzerine sürülür. Bohça gibi katlanır ve 15 dk. kadar buzlukta bekletilir. Buzluktan çıkarılıp tekrar açılır ve aynı işlem üç kez tekrarlanır. Son kez buzluktan çıkarıldığında hamur yarım parmak kalınlığında açılır. Karelere ayrılır. Her karenin köşesine çatalla ezilmiş beyaz peynir ve kıyılmış maydanoz karışımı koyularak hamur bohça şeklinde kapatılır. Üzerine bir yumurta sarısı sürülerek tepsiye dizilir ve orta ısı bir fırında böreğin üzeri pembeleşene kadar pişirilir.