



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SARIYER BÖREĞİ

500 gram un  
250 gram beyaz peynir  
250 gram tereyağı  
1,5 bardak süt  
3 yumurta  
1/2 demet dereotu  
1/2 demet maydanoz  
tuz

Hamur tahtasına unu eleyiniz. Ortasını havuz gibi açarak erimiş halde 50 gram yağ, iki yumurtanın sarısı ve tuz koyunuz. Sütle birlikte özleştirinceye kadar yoğurunuz. Yoğurduğunuz hamuru 3 - 4 santim genişliğinde rulo şekline getirerek 3 santim uzunluğunda parçalara kesiniz. Bu parçaları kestiğiniz tarafından, daireler şeklinde oklava ile incecik açınız. Kalan yağı eriterek, 1 çtiğiniz bu yuvarlakların birer yüzlerine sürünüz. Bohça şeklinde kapatırken yine her katına yağ sürerek, en üst katını yağlamadan bırakınız. İyice sıkılmış yaş bez altında yağı donuncaya kadar bekletiniz. Bu bohçalar tekrar oklava ile açılarak, ilk seferki gibi yine yağlanıp bez altında yağının donmasını bekleyiniz. Hamur tahtası ve merdaneye un yerine zeytinyağı sürünüz. Sonra bu hamurları çok ince dikdörtgenler halinde açınız. Kenarlarındaki kalınlığı da elle çekmek suretiyle inceltiniz. Kâğıt inceliğinde olsun.

Kıyılmış dereotu ve maydanoz, üç yumurta akı karıştırdığınız peyniri çatala ezerek iyice hallediniz. Sonra bunlardan kafi miktarda taksim yaparak, dar kenarları peynirin üzerine iki parmak kadar kapatınız. Peynir koyduğunuz taraftan gevşek olarak üç parmak sarınız. Yağladığınız yumurta sarısını sürerek, orta hararetili fırında yirmi dakika kadar pişiriniz.