



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARMA BÖREK

8-10 kişilik
1 kullanımlık yaş maya
1 su bardağı süt
1 orba kaşığı tozşeker
4-4.5 su bardağı un
1 su bardağı sıvıyağ
1 adet yumurta
1 demet maydanoz
200 gram lor peyniri veya çökelek
200 gram margarin
Tuz

Mayayı ılık süt ve 1 çorba kaşığı şeker ilavesi ile eritip kabartalım. Unun ortasını açıp mayalı sütü, sıvıyağı ve tuzu ekleyip yoğuralım. Hamuru ılık bir ortamda 2 misli kabarana dek mayalandıralım. Bu arada yumurtanın akını ve sarısını ayıralım. Bir kapta kıyılmış maydanoz, yumurtanın akı ve lor peynirini karıştıralım. Hamur mayalanınca 3'e bölerek 3 parçayı da bıçak sırtı kalınlığında açalım. Oda sıcaklığında yumuşamış margarini yufkaların aralarına sürerek, üst üste koyalım. En üstteki yufkaya da margarin sürerek, hamuru sigara böreğı keser gibi, 16 parça olacak şekilde keselim. Elde ettiğimiz üçgen parçaların geniş kısmına maydanozlu harçtan yerleştirip, hamurları rulo yaparak saralım. Yağlanmış fırın tepsisine dizip, oda sıcaklığında yarım saat daha bekletelim. Üzerlerine yumurta sarısını sürüp, ısıtılmış 200 derece fırında, üzeri kızarana dek pişirelim. Servis yapalım.