



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARMA BÖREK

5 gram yaş maya
1 çorba kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
2,5 su bardağı un
1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı mahlep
5 çorba kaşığı taze kaşar rendesi
200 gram kaşar peyniri

Derin bir kâbın içinde ılık sütü ve mayayı karıştırın. Üzerine un serpin ve kabarınca kadar 10 dakika bekletin. Üzerine şeker, tereyağı, mahlep ve kalan unu ilave ederek birlikte yoğurmaya başlayın. Yumuşak mayalı bir hamur hazırlayıp 30 dakika üzeri kapalı olarak kabarması için bekleyin. Daha sonra hamuru 3 beze yapıp her birini ince açın. Bu hamurun üzerine peynirleri karıştırıp sürün. Dilimlere ayırıp rulo şeklinde sarın. Fırın tepsisine dizin, 200 derecedeki fırında 30 dakika pişmeye bırakın.