



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAYILI BÖREK

1,5 su bardağı su
Tuz
Un
Açmak için nişasta
İçi için:
Bayaz peynir
Üzeri için:
250 gr tereyağı

Su bir kaba konur, tuz ilave edilir. Orta kıvamda bir hamur olana kadar un ilave ederek elle yoğrulur. Hamur 20 dakika kadar dinlendirilir. Sonra 12 eşit parçaya ayrılır. Her parça nişasta yardımıyla tatlı tabağından biraz daha büyük açılır. Yüzeyine ezilmiş peynir yayılır. Rulo yapılır ve kendi etrafında sarılır. Yağlanmış fırın kabına konur. Bütün böreklerin yapımı tamamlanınca üzerlerine eritilmiş tereyağı gezdirilir. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.