



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERLİ PEYNİR BÖREĞİ

MALZEMELER

Hamuru için:

1 kg. un,

1 tutam tuz,

50 gr. yaş hamur mayası,

1 çay kaşığı tatlı soda,

1 yemek kaşığı ayçiçek yağı,

Yeteri kadar su.

İç malzemesi:

1 kg. tuzsuz antep peyniri,

2 tane yumurta,

250 gr. şeker.

YAPILIŞ TARİFİ

Hamur için hazırlanan malzemeler karıştırılıp kulak memesi yumuşaklığında hamur haline getirilerek 25 dakika dinlendirilir. Diğer yandan şeker ve yumurtalar ilave edilip iyice karıştırılır ve bir harç elde edilir. Dinlenmiş hamurdan yumurta büyüklüğünde koparılır, merdane yardımıyla tezgahta tabak büyüklüğünde açılır ve hazırlanan harç ortasına konarak malzemesi görünecek şekilde kenarları kapatılır. Fırın tepsisine dizilip orta hararetle fırında pişirilir. Börek sıcak sıcak servise sunulur.