



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEMİZOTLU BÖREK

<https://www.sabah.com.tr>

5 su bardağı un
1 çorba kaşığı sirke
1 su bardağı süt
1 su bardağı su
Tuz
Aralarına Sürmek İçin:
100 gram tereyağı
1 çorba kaşığı zeytinyağı
İçi için:
1 demet semizotu
4 dal taze soğan
7-8 dal maydanoz
200 gram keçi peyniri
1 çay kaşığı karabiber

İçi için semizotunu ayıklayıp yıkayın ve kurulayın. Doğradıktan sonra üzerine kıyılmış soğan, maydanoz, ezilmiş peynir ve karabiber ilave edip harmanlayın. Hamur için tüm hamur malzemesini iyice yoğurup üzerini mutfak havlusu ile kapatın ve oda sıcaklığında 30 dakika dinlendirin. 12 bezeye ayırıp, her birini yemek tabağı büyüklüğünde açın. Hamurları 6'şar gruplara ayırıp aralarına tereyağı ve zeytinyağını karışımı sürün. Üzerlerini kapatıp buzdolabında 30 dakika dinlendirin. Dolaptan alıp her grubu orta boy yuvarlak tepsi ebadında açın. Açtığınız hamurlardan birini tepsiye yerleştirin. Üzerine iç malzemeyi yayıp diğer hamuru yerleştirin. Kalan eritilmiş tereyağı-zeytinyağı karışımını üzerine sürüp, önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana dek pişirin. 5 dakika dinlendirin ve dilimleyerek servis yapın.

