



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEMSEK BÖREĞİ

- 1/2 orba kaşığı kuru maya
- 2 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 3 adet yumurta
- 1/2 fincan su
- 250 gram lor peynir
- 1 ay bardağı ceviz içi
- 2 adet taze soğan
- 1/2 su bardağı doğranmış yeşil zeytin
- 1/4 demet maydanoz
- 1 tatlı kaşığı kırmızı biber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı yağ

Mayayı şekerli ılık suda eritin unu yumurtayı tuzu ve yağı birlikte yoğurun kulak memesi kıvamına getirin bir bez ile 30 dk üzerini örtüp bekletin. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparın ve yuvarlayın her parçayı merdane ile yarım cm kalınlığında aın. İ malzemelerini karıştırarak harcını hazırlayın açtığınız hamurları eşit miktarda koyun ve hamurlarım yarım ayşeklinde kapatarak kenalarını bastırın tepsiye dizin ve 20 dk bekletin. zerine yumurta sarısı sürün ve önceden ısıtılmış fırında pişirin.

