



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞERİT BÖREK

125 gr margarin
Yarım su bardağı sıvı yağ
4 çorba kaşığı yoğurt
1 yumurta
1 paket kabartma tozu
İçerik için:
Beyaz peynir
Aldığı kadar un
Çörekotu
Yumurta sarısı
Tuz

Bir kâbın içine margarin,sıvı yağ ve yumurta akını alın karışacak kadar yoğurun.Onlar karışınca tuz,un ve kabartma tozunu ilave edip ele yapışmayacak bir hamur elde edin.Unu azar ilave edin ki unu fazla kaçıp sertleşmesin.Hamuru 3 e ayırın.Tezgahın üstünde unsuz olarak oval bir şekilde açın ortasına peynirli veya istediğiniz harcı koyun baş kısımlarını kapatın.Kenarlarına eşit olarak çentik atın.Çentikli yerleri katlayarak üçüne de bu işlemi uygulayın. Yağlanmış fırın tepsisine sırayla dizin.Üstüne yumurta sarısı sürün ve susamla çörek otu serpin.180 derecelik fırında üstleri kızarana kadar pişirin.