



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SİLİNDİR BÖREĞİ

Malzemeler:

500 gr. un

100 gr. tereyağı

20 gr. toz maya

4 yumurta

250 gr. beyaz peynir

Çeyrek demet maydanoz

Yapılışı:

500 gr. unu hamur tahtasın eleyin. Ortasını açıp içine mayayı koyup ılık süt veya su ile ezip püre yapın. Unun üzeri çatlayınca 3 yumurtayı ve tuzu koyup, ılık su ile kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapın. İlık bir yerde üzerini örterek mayalandırın. İki eşit parçaya ayırıp, her parçayı yarım cm kalınlıkta açıp 15 cm'lik kareler şeklinde kesin. Her karenin kenarına içi koyup sigara gibi sarın. 20 cm lik zeytinyağı ile yağlanmış kâğıtlara koyup gevşekçe sarın. Bir tepsiye aralıklı dizin. Kâğıtların içini doldurana kadar mayalanmaya bırakın. Daha sonra orta hararetli bir fırında kâğıtla pişirin. Pişince kâğıtlardan çıkarıp servis yapın.



Fotoğraf "jülide bakan" tarafından gönderildi. 25.05.2018