



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜNDÜRME BÖREK

1 paket yaş maya
4 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım su bardağı sıvıyağ
Alabildiği kadar un
İçi için:
1 küçük kalıp beyaz peynir
10-15 dal maydanoz
Üzeri için:
1 adet yumurta
3 çorba kaşığı sıvıyağ
Çörekotu

Ilık suda maya eritilir. Üzerine tuz ve yağ katılır. Ele yapışmayan yumuşak bir hamur olana kadar un eklenir. Hamur 45 dakika dinlendirilir. Tepsi bolca yağlanır. Hamur ortasına konur, parmaklarla tepsi kadar açılır. Üzeine peynirli iç konur. Sonra hamur kenarlardan ortaya sündürerek peynirli kısmın üzerine kapatılır. Üzerine yağlı yumurta sürülür. Çörekotu serpilir. 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Kare kare kesilerek servise sunulur.
