



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜNDÜRME BÖREK

100 Gr Sana Hamurışı
1 Su Bardağı su
3 Bardak un
2 Adet yumurta
100 gr Sana
1 Avuç maydanoz
1 Kase beyaz peynir

Bir kaseye 1 adet yumurta, 1 su bardağı su ve 100 gr sana yağ koyup un ilave edilerek ele yapışmayan yumuşak kıvamlı bir hamur yapalım. İçine erittığımız sana yağın sündürme sündürme iyice büyütüyoruz. Gözleme gibi uçlarını üst üste kapatıp kare şekli elde ediyoruz. Üzerine yumurta sarısı sürüp fırında 30-40 dakika pişiriyoruz