



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜPER BÖREK

1 su bardağı süt
4 su bardağı un
2 çorba kaşığı yoğurt
Yarım çay kaşığı tuz
1 çay bardağı sıvı yağ
İç için:
3 adet haşlanmış patates
1 kuru soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
Yarım demet maydanoz
4 çorba kaşığı lor peyniri
Yumurta sarısı
Tuz, karabiber, kimyon

Derin bir kabın içinde sütü, unu, yağı, yoğurdu ve tuzu harmanlayıp üzerine yavaşça yumuşak bir hamur yapın. Bu hamuru 10 dakika dinlendirin. Daha sonra dinlenen hamuru büyük bir yufka gibi açın. İç malzemesi için soğanı ve pazı yapraklarını tavada 5 dakika kavurun. Peynirle haşlanmış patatesi ve maydanozları kıyıp bir kabda harmanlayıp karıştırın. Açtığınız hamuru 4 parmak kalınlığında kareler halinde kesin. İç malzemeyi yerleştirip katlayın, rulo yapın ve yağlanmış tepsiye bırakıp gül şeklinde koyun. Diğer yufkaları da aynı şekilde yapıp tepsiye dizin. Üzerine yumurta sarısı sürün ve 200 derecedeki fırında 40 dakika pişirin.