



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TEK KAT BÖREK

2 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı sıvıyağ
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İç i için:
Yarım kalıp beyaz peynir
15-20 dal maydanoz

Yumurtanın birinin sarısı ayrılır. Kalan malzemeyle kulak memesi kıvamında bir hamur yapılır. Hamur 20 dakika kadar dinlendirilir. Sonra iki parçaya ayrılır. İlk parça orta büyüklükte dikdörtgen tepsi büyüklüğünde açılır. Yağlanmış tepsiye yerleştirilir. Yüzeyine ezilmiş peynir ve kıyılmış maydanoz serpilir. İkinci hamur da aynı büyüklükte açılır. Üzerine konur. Ayrılan yumurta sarısı sürülür. Kibrit kutusu kadar kare kare kesilir. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.