



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TEMCİT BÖREĞİ

1 su bardağı süt
Yarım su bardağı su
1 çorba kaşığı sirke
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 adet yumurta beyazı
1 tatlı kaşığı tuz
Aabildiği kadar un
Ara katlar için:
Yarım paket margarin
4 çorba kaşığı sıvıyağ
İçi için:
1,5 su bardağı ezilmiş beyaz peynir
10-15 dal maydanoz
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
1 çorba kaşığı çörekotu
1 çorba kaşığı susam

Çukur bir kaba süt, su, yumurta beyazı, sıvıyağ konur ve iyice karıştırılır.

Üzerine tuz ve ele yapışmayan orta sertlikte kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur. Hamur yarım saat dinlendirilir.

Süre sonunda hamur 5 eşit parçaya ayrılır. Her parça unlu zeminde, oklavayla olabildiğince ince açılır.

Üzerine eritilmiş margarin ve sıvıyağ karışımından sürülür. Önce sağdan ve soldan sonra yukardan ve aşağıdan zarf gibi katlanarak kare şekli verilir.

Yüzeyine biraz daha yağ sürülür. Bıçakla artı şeklinde keserek 4 parçaya ayrılır.

Parçaların ortasına yeteri kadar kıyılmış maydanoz ve peynir karışımından oluşan iç konur.

Hamur gene zarf biçiminde katlanır. Kat yeri alta gelecek şekilde yağlanmış tepsiye dizilir.

Böreklerin üzerine önce yumurta sarısı sürülür, sonra çörekotu ve susam serpilir.

Tepsi önceden ısıtılmış 180 derece fırına verilir, kızarana kadar pişirilir.

Ilık olarak ikram edilir.

Not: Temcit sahur anlamına gelir. Tok tutma özelliği nedeniyle sahurda tüketilmesi tavsiye edilir.

Sevgiler...

[Tarifin Videosu](#)



