



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TEMEL BÖREK

1 su bardağı su  
1 çorba kaşığı sirke  
1 tatlı kaşığı tuz  
Alabildiği kadar un  
Yarım paket tereyağı  
İçi için:  
Yarım paket beyaz peynir  
Üzeri için:  
1 adet yumurta

Hamur malzemesiyle kulak memesi kıvamında bir hamur yapılır. Hamur yarım saat dinlendirilir. Sonra ceviz kadar parçalar alınır. Oklavayla tatlı tabağı kadar açılır. Yüzeyine eritilmiş tereyağı sürülür zarf gibi katlanır. Biraz daha yağ sürülür. Kenarına ezilmiş peynir konur ve köşeden köşeye üçgen kapatılır. Kenarlarına bastırılır. Tepsiye dizilir. Üzerine çırpılmış yumurta sürülür. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

---