



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TOP BÖREK

100 gr margarin
1 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 paket kabartma tozu
Tuz
Yeteri kadar un
İç için:
2 su bardağı lor peyniri
1 tatlı kaşığı pul biber
8-10 dal maydanoz
1 adet yumurta beyazı
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

Hamur malzemesi bir araya getirilir, yoğrulur, yarım saat dinlendirilir. İç malzemesi karıştırılır. Daha sonra hamurdan yarım limon kadar parçalar alınır çay tabağında biraz büyük açılır, yağlanmış tartolet kalıbına yerleştirilir. İçine yeteri kadar iç konur. Üzerine açılmış küçük hamur parçası kapatılır, kenarlarına bastırarak yerleştirilir. Hamur bitene kadar aynı işlemler tekrarlanır. Üzerlerine yumurta sarısı sürülür. Önceden ısıtılmış 185 derece fırında kızarana dek pişirilir.