



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TULUM BÖREĞİ

2 su bardağı un
4 çorba kaşığı yoğurt
1 çorba kaşığı sıvıyağ
1 su bardağı su
Tuz, 180 gram margarin (hamuru yağlamak için)
300 gram tulum peyniri
125 gram ceviz
1 demet dereotu
1 adet yumurta sarısı
Kızartmak için; sıvıyağ

Yoğurdu, suyu, sıvıyağı ve tuzu derince bir kaptan iyice karıştırıp, alabildiği kadar un ilave ederek, kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğuralım.

Yoğurduğumuz hamuru 15-20 dakika dinlendirip, dikdörtgen şeklinde açalım.

Erimiş margarin yağı ile iyice yağlayıp, önce iki uzun kenarını üst üste gelecek şekilde katlayıp, tekrar yağlayalım, boyundan da 3'e katlayıp, 30 dakika kadar buzdolabında dinlendirelim.

Tulum peynirini ufaladıktan sonra, içine 1 yumurta, ince kıyım dereotu, 125 gram kıyılmış ceviz ilave edip, iyice karıştıralım.

Dinlenen hamuru tekrar dikdörtgen şeklinde açıp, ortadan ikiye bölelim.

Yarısına hazırladığımız iç malzemesinden 3'er parmak ara ile yeterince yerleştirelim.

Diğer hamur parçasını da üzerine kapatıp, dikdörtgen şeklinde keselim.

Önceden ısıtılmış bol sıvıyağda tersli, yüzü kızartıp, temiz bir kağıt peçete üzerine çıkartarak fazla yağın emdirelim ve sıcak sıcak servis yapalım.