



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜÇGEN BÖREK

150 Gr Sana Klasik
1 Tatlı Kaşığı sirke
1 Tatlı Kaşığı tuz
1 Adet yumurta
1 Çay Bardağı çörek otu
200 gr peynir
1 Adet yumurta sarısı
1 Kahve Fincanı sıvı yağ
1 Çay Kaşığı kabartma tozu
500 gr un

Karıştırma kabına, sıvıyağını alalım üzerine, oda sıcaklığındaki margarini alalım. Sonra sırası ile unu, sirkeyi, tuz ve kabartma tozunu ilave edelim yogurarak kıvama getirelim, dinlenmeye bırakalım. Biz bu arada peynirezelim içine yumurta akını alıp karıştıralım. Dinlenmiş olan hamuru 2 cm kalınlığında açıp, kare parçalara keselim. içlerine peynir ezmesi koyalım ve üçgen kapatalım. Tepsiye dizelim üzerine yumurta sarısı sürelim, çörekotu serpelim 180 derecelik ısıda pişirelim. ılık servise sunalım.
