



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

UFO BÖREĞİ

Ankara Büyükşehir Belediyesi
Belmek Yemek Kitabı

1/2 paket margarin
1/2 su bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı yoğurt
2 çorba kaşığı sirke
1 su bardağı süt
20 gr maya
2 adet yumurta
1 çay kaşığı toz şeker
Alabildiği kadar un
İç malzeme için:
Yarım demet maydanoz
250 gr. beyaz peynir

Büyük bir kap içerisine toz şeker ve maya konur. İçine ılık süt ilave edilerek iyice ezilir. Yoğurt, sıvı yağ, sirke ve yumurta (akları hamurun içine, sarısı üzerine ayrılır) ve alabildiği kadar un ile kulak memesi yumuşaklığında hamur yoğrulur. Yoğrulan hamur, 10 bezeye ayrılıp 5 dakika dinlendirilir. Erimiş margarin ile sıvı yağ karışımı hazırlanır. Bezeler, yufka büyüklüğünde açılıp arasına yağ sürülür. Üst üste 5 kat konur. Rulo yapıp, iki parmak kalınlığında verevine kesilir, yan yatırılıp parmak yardımıyla açılarak iç konulup katlanır. Yağlanmış tepsiye, katlanan kısım alta gelecek şekilde dizilip, üzerine yumurta sarısı sürülür. 180 derece ısıtılmış fırında pişirilir.



