



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## VURMA BÖREK

3,5 su bardağı un  
3 çorba kaşığı sadeyağ  
1 bardaktan bir parmak eksik su  
1 yumurta  
biraz tuz  
İçi:  
1 kalınca dilim beyaz peynir  
1 yumurta  
1 demet maydanoz

Hamur tahtasına unu koyup ortasını havuz gibi açın. Bu kısma yağın bir çorba kaşığı dolusunu, tuz ve azar azar olmak üzere de suyu koyun. Hepsini yoğurup hamur yapın. Hamuru tahtaya vurur gibi yogurup ozlendirin. Sonra bir naylona sarıp buzdolabında bir saat kadar dinlendirin.

Dinlenmiş hamuru merdaneyle bıçak sırtı kalınlığında açın. Üzerine, hazırladığınız peynirli içi ceviz iriliğinde olmak üzere aralıklı olarak sırayla puf böreği gibi yarım ay şeklinde kesin. İçini soğuk suyla ıslattığınız tepsiye dizin. Üzerine çatana çırptığınız yumurtayı bir fırçayla sürün. Orta ısı fırında 25 - 30 dakika pişirin.

---