



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU BÖREK (KANEPELİK)

500 gr. un
1 büyük paket margarin
250 gr. yoğurt
250 gr. beyazpeynir
2 adet yumurta
Yarım paket kabartma tozu
Yarım demet maydanoz
Tuz

Unu hamur tahtasına eleyiniz.

Ortasını açıp, margarini, yoğurdu, 1 yumurtayı koyup, etrafına da biraz tuz ve baking povvderi serpip, hamuru yoğurunuz. (Bu hamur biraz yumuşak olur, katılaştırmak için un ilâve etmeyiniz. Bu hamurun özelliği budur.)

Hamur birbirini iyice tutunca, üzerine yaş bez örtüp, 5-10 dakika dinlendiriniz.

Dinlenen hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp, ovucunuzun içinde elinizle incelterek ortası ince, kenarları biraz kalın kayık şekli veriniz.

Ortaya peynirli içi koyup, kenarları ortada iyice birleştirerek hamura kayık şekli veriniz.

Üzerlerine yumurta sarısı sürüp, ısıtılmış orta ısı fırında altını ve üstünü hafif pembe renkte pişirip, servis yapınız.

İÇİN HAZIRLANIŞI :

Peyniri yıkayıp, yumuşaksa kaşıkla eziniz, sertse rendenin iri gözünden geçiriniz.

Maydanozları yaprak yaprak ayırıp, yıkayıp, incecik kıyınız.

Arzu ederseniz dereotu da koyabilirsiniz.

Sonra bu karışıma 1 yumurta akı kırıp, iyice karıştırınız. (Yumurta akını koymadaki amaç, içi tutması ve yumuşak olması içindir.)