



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## YOĞURTLU BÖREK

250 gram peynir  
250 gram yoğurt  
500 gram un  
3-4 yumurta  
200 gram tereyağı  
1 demet maydanoz  
karbonat  
tuz

Unu hamur tahtasına eleyiniz. Ortasını havuz gibi açınız. İki yumurta, yağ, yoğurt, tuz ve çay kaşığı ile karbonat ilâve ediniz. İyice hepsini karıştırıp, etrafındaki unları yediriniz. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde ediniz. Üzerine nemli bir bez örterek on dakika bir kenarda dinlendiriniz. Daha sonra iki ceviz büyüklüğünde parçalara ayırınız. Avuç içerisinde muntazam oval şekil vererek ortalarını hafifçe bastırınız. Buraya, hazırladığınız içten koyarak yarım kenarı diğeri üzerine kapaklıyarak, ince ince kıvrınız. Yağlanmış tepsiye iki parmak ara ile dizip, üzerine yumurta sarısı sürünüz. Orta hararetli fırında pembe renk alıncaya kadar pişiriniz.  
**İÇİN HAZIRLANIŞI:** Peyniri çatala iyice ezip, içerisine bir veya iki yumurta kırınız. Bir demet maydanozu iyice yıkayıp ince ince çenterek ilâve ediniz. Börekte hepsini iyice karıştırarak iç olarak kullanınız.

---