



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU BÖREK

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

Unu hamur tahtasına eleyiniz.

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

Hamuru iki eşit parçaya ayırıp, yaş bez altında 5-10 dakiki dinlendiriniz.

Dinlenen parçaları hamur tahtasında merdaneyle yarım cm. kalınlıkta açınız.

Açılan hamurun bir kenarının 4-5 cm. gerisine peynir içinden grup grup koyup, hamurun kenar kısımlarını içler kapanacak şekilde kapatıp, biraz bastırarak hamurları yapıştırınız.

Bıçakla önce boydan boya, sonra da enine 4-5 cm.'lik karelere kesip aralıklı olarak yağlanmış fırın tepsisine diziniz.

Bütün hamurlar bitinceye kadar bu işleme devam ediniz.

Hamurların üzerine yumurta sarısı sürünüz.

Isıtılmış orta ısı fırında altını ve üstünü pembe renkte kızartıp, servis yapınız.