



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOZ BÖREĞİ

- 1 kilo un
- 1 fincan sıvı yağ
- 1 adet yumurta
- 3 yemek kaşığı yoğurt
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Aldığı kadar su
- 200 gr Çökelek
- 1 demek maydanoz
- 1 paket sana yağ
- 1 yumurtanın sarısı
- 1 tutam çörekotu

Bir kilo unun ortası havuz şeklinde açılır. Bir fincan sıvı yağ, ılık su, yoğurt, tuz, yumurta ilave edilerek kulak memesi kıvamında hamur elde edilir. Hamur 8 eşit bezeye ayrılır. Bir paket sana yağ eritilir. Bezelerin her biri tabak büyüklüğünde açılır. Üzerleri yağlanıp kapatılır. Yarım saat dinlendirilmeye bırakılır. Bezeler tekrar oklava ile ince yufka şekline getirilir. İç harcı eklenen yufkalar rulo şeklinde sarılıp yağlanmış fırın tepsisine alınır. Diğer bezelere de aynı işlem uygulanır. Üzerine yumurta sarısı sürüp , çörek otu serpip 230 derecede önceden ısıtılmış fırında pişirilir.