



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZAMAN SEVER BÖREK

1 adet yumurta
3 çorba kaşığı yoğurt
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
Yeteri kadar un
Ara kat için:
Yarım paket teryağı
Yarım paket margarin
İçi için:
Beyaz peynir
Açmak için:
Buğday nişastası

Hamur yoğrulur, 1 saat dinlendirilir. Sonra 8 eşit pazyaya ayrılır. Her parça nişasta serpererek, merdaneyle tatlı tabağı kadar açılır. Zemine eritilmiş yağ karışımından biraz bırakılır. Eller iyice yağlanır, çektire çektire kocaman açılır. Üzerine yağ karışımı sürülür. İkinci yufka da açılır. Bu şekilde üst üste bütün pazılar açılır. En son üzerlerine iyice bastırılır. 4 parmak eninde şerit kesilir sonra bu şeritler kare olacak biçimde kesilir. Böreğin üçgen kenarına ezilmiş peynir konur ve diğer üçgen kısım üzerine kapatılır ve kenarlarına bastırılır. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. Üzerlerine artan yağ sürülür. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.