



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZARF BÖREĞİ

1 adet yumurta
Yarım paket (125 gram) margarin
Yarım su bardağı sıvı yağ
3/4 su bardağı süt
1 paket kabartma tozu
4 su bardağı un
1 demet maydanoz
100 gram beyaz peynir veya lor peyniri
Çörekotu
Susam
Tuz

Yumurtanın akını ve sarısını ayrı kaplara ayırın. Hamur yoğuracağınız kaba, eritip ılıttığınız margarini, yumurta akını, sıvı yağı ve sütü ekleyip, çırpma teli ile karıştırın. Kabartma tozunu, tuzu ve unu ekleyin. Özlü bir hamur yoğurun. Hamurun üzerine nemli bez örterek yarım saat dinlendirin. Kıyılmış maydanozla ezilmiş peyniri, bir kapta karıştırın. Hamuru merdane ile yarım cm kalınlığında açın. Hamurdan 10 cm'lik kareler kesin. Hamur karelerinin ortalarına peynirli harç koyun. Karşılıklı köşelerini mektup zarfı şeklinde kapatın. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp, çörekotu ve susam serpin. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında üzerleri pembeleşene dek pişirin. Fırından aldığınız böreği, üzerine bir bez örterek biraz dinlendirdikten sonra, sıcak servis yapın.

