



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZARF BÖREĞİ

Malzemeler

2 su bardağı su

1/2 çay bardağı sıvı yağ

6 su bardağı un

1 paket tereyağı veya margarin

1/2 çay bardağı sirke

tuz

İç i için:

150 gr. beyaz peynir veya çökelek

1 demet maydanoz

1 yumurta sarısı (üzerine)

Elenmiş unun ortasını havuz gibi açalım. İçine suyu, sıvı yağı sirkeyi ve 1 tatlı kaşığı tuzu ilave ederek özlü bir hamur yoğuralım. Hamurun üzerini şeffaf folyo ile kapatıp 15-20 dakika dinlendirelim. Hamurdan 15 ayrı yuvarlak hamur bezesi yapalım. Hamur bezelerini üçerli gruplar halinde ayıralım. Merdaneyle 3 bezeyi unlanmış bir zeminde 0,2 mm (bıçak sırtı) kalınlığında açalım. Yufkaların üzerine erittiğimiz yağı sürerek üst üste serelim. Üçüncü yufkanın üzerine de yağ sürerek karşılıklı kenarlarını, - aralarını da yağlayarak bohça kapatır gibi kapatalım. Hamuru buzlukta 10 dakika bekletelim. Diğer bezeleri de aynı şekilde hazırlayalım. Ve aynı şekilde 10'ar dakika buzlukta bekletelim. İlk koyduğumuz hamuru buzlukta alıp merdane ile 1/2 cm kalınlığında açalım. Sonra artı (+) şeklinde keserek 4 eşit parçaya bölelim. Kıyılmış maydanozla peyniri karıştırıp ortalarına koyalım. 4 hamur parçasının da çapraz köşelerini mektup zarfı gibi üst tarafta kapatalım. Ve parmak uçlarımızla açık kenarları sıkıca birleştirelim. Diğer hamurları da buzlukta alıp aynı şekilde hazırlayalım. Yağlanmış tepsiye dizip üzerlerine yumurta sarısı sürelim ısıtılmış 190 ısı fırında böreklerin altı ve üstü pembeleşene dek pişirip fırından alalım.

[ML® Mektup Böreği için tıklayın](#)