



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

GÜNEŞ BÖREĞİ



1 paket çabuk maya
1 çay kaşığı toz şeker
1 su bardağı ılık süt
2 çorba kaşığı yoğurt
1 çay bardağı sıvıyağ
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
Yarım kalıp yağlı beyaz peynir (250 gr)
10-15 dal maydanoz
Üzeri için:
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı susam
1 tatlı kaşığı çörekotu

- # Ilık süt, şeker yumurta, sıvıyağ, unla karıştırılmış maya bir kaba konur ve parmak uçlarıyla karıştırılır.
- # Üzerine tuz ve orta sertlikte bir kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur.
- # Hamurun üzeri kapatılır, ılık bir ortamda 45 dakika dinlendirilir.
- # İç hazırlamak için; peynir ezilir ve kıyılmış maydanozla karıştırılır.
- # Dinlenen hamur unlu zeminde, merdaneyle küçük bir tepsi kadar açılır.
- # Hamurun yüzeyine iç serpilir. Fazla sıkı olmayan bir rulo yapılır.
- # Rulo biraz çekilerek uzatılır ve iki ucu birleştirilerek büyük bir simit şekli verilir.
- # Börek, yağlı kağıt serilmiş tepsiye konur. Üzerine çırpılmış yumurta sürülür, susam ve çörekotu serpilir.
- # Son olarak bıçakla eşit aralıklarla çizikler atılır.
- # Önceden ısıtılmış 190 derece fırında 25 dakika pişirilir.
- # İkram edileceği sırada çiziklerden kesilir.

Not: Kullanılan peynir, yağlı değilse hamur açıldıktan sonra yüzeyine 4-5 kaşık sıvıyağ sürülebilir.