MİDYE BÖREK

1 çay bardağı yoğurt
1 çay bardağı sıvıyağ
1,5 çay bardağı su
1 adet yumurta
1 adet yumurta beyazı
1 tatlı kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
Alabildiği kadar un
Arası İçin;
150 gr. margarin
İçi İçin;
1 küçük kalıp beyaz peynir
Üzeri İçin;
Yumurta sarısı

Derin yoğurma kabına yumurta, yumurta beyazı, sıvıyağ, yoğurt, su ve tuz konur iyice karıştırılır, üzerine bir avuç unla karıştırılmış kabartma tozu ve orta sertlikte kıvam alana kadar elenmiş un eklenir, yoğrulur.
Hamurun üzerin kapalı olarak 15 dakika dinlendirilir, bu arada margarin yakmadan eritilir. Peynir ezilir.
Dinlenen hamur altı eşit parçaya bölünür, birinci parça olabildiğince ince açılır, üzerine erimiş yağ gezdirilir, ikinci ve üçüncü parçalar da aynı şekilde açılarak üst üste konur.
Hazırlanan hamurların kenarları kesilerek kare şekline getirilir. Kesilen parçalar yüzeye döşenir, fazla sıkı olmayan bir rulo yapılır.
Ortadan ikiye kesilerek bir tabağa konur, buzlukta 20 dakika bekletilir. Diğer üç hamur parçasına da aynı işlemler uygulanır.
Sertleşen hamur buzluktan alınır, iki parmak kalınlığında kesilir, bir tarafı büzdürülür, kesim yerinin özelliği bozulmayacak şekilde parmak ucuyla açılır.
Hamurun yarısına peynir koyulup poğaça gibi kapatılır, yağlanmış fırın tepsisine dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür, önceden ısıtılmış 190 derece fırında pembeleşene kadar pişirilir.
Ilık olarak servise sunulur.

Not: Midye böreğe kabartma tozu yerine 1 tatlı kaşığı toz maya da konabilir. Bu şekilde hamurun dinlenme süresi bir saat olarak ayarlanır.