



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

DOMATESLİ AÇIK BÖREK

6 adet kare milföy hamuru
3 adet orta boy domates
1 su bardağı rende İzmir tulumu
1 tatlı kaşığı kekik
4 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz

Domatesler yuvarlak dilimlenir. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. Üzerlerine tuz, kekik serpilir ve zeytinyağı gezdirilir. 190 derece fırında yarım saat pişirilir. Milföy hamurları 3*3 olarak uç uca bindirilir. Merdaneyle biraz açılır. Kenarları 1 parmak eninde katlanır. Tepsiye yerleştirilir. Domates dilimleri sıralanır. Altına rende peynir bırakılır. Domates dilimleri gene sıralanır. Bu şekilde bütün hamur kaplanır. 190 derece fırında peynirler erimeye başlayana kadar pişirilir.