



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞANLI BÖREK

Hamuru için:

250 gr. un

250 gr. beyaz peynir

1/2 bardak su

Tuz

İçi için:

8 büyük soğan

125 gr. margarin

Yağlamak için zeytinyağ

1 küçük kap yoğurt

3 yumurta

Tuz

Karabiber

Kırmızı biber

3 çorba kaşığı nişasta

Hamuru için unu bir kaba eleyin. Peyniri üzerine ufalayın ve unla iyice karıştırın. Suyu ilave edin. Tuz, serpin. Hepsini birlikte yoğurup hamur haline getirin. Buzdolabında bir saat dinlendirin. Bu arada içini hazırlayın.

Soğanları ayıklayın, büyük büyük doğrayın. Margarinde pembeleştirin. Soğanların iyice yumuşamış olmasına dikkat edin. Soğumaya bırakın. Hamuru unlanmış olan tezgahta açın. Kalıbınıza yağlanmış olan yağlı kağıt yayın.

Hamuru içine yerleştirin. Soğanı muntazam olarak hamurun üzerine dağıtın. Yoğurdu yumurtalar, baharat ve nişasta ile karıştırın ve bu karışımı soğanların üzerine dökün. Kalıbınızı kızdırılmış olan fırının alt gözüne sürün ve 25 dakika pişirin.