



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU BÖREK (SAKARYA)

Süt
Zeytinyağı
1 adet yumurta
125 gr margarin
3 çorba kepçesi un
1 kahve kaşığı karbonat
1 tutam tuz

Unun ortasını açıp, bir adet yumurta, yarım yumurta kabuğunu dolduracak miktarda zeytinyağ, süt ve tuz koyup biraz yoğurun. İki parçaya bölüp, yuvarlak ve kalınca açın. Küçük paket bir margarini ikiye bölüp, bunların üzerine kalınca sürün. Ortadan kesilmiş bir portakala benzeyecek şekilde kesip, karşılıklı üstüste koyun ve buzdolabında 35 dakika kadar bekletin. Orta boy bir tepsiyi iyice yağlayın, dinlendirdiğiniz hamuru tepsiye açın, arasına arzu ettiğiniz içi koyup, üzerine bir yumurta sarısı sürün ve kızgın fırına verin.

