



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## RAMAZAN BÖREĞİ

3 su bardağı kadar un  
1 çay kaşığı tuz  
1 su bardağı kadar su  
2 çorba kaşığı erimiş tereyağı  
İçerik için:  
400 gram lor peyniri  
2 adet yumurta  
1 demet maydanoz  
1 çay bardağı süt  
10 adet çeri domates

Öncelikle hamurunu hazırlamak için un, tuz ve suyla yumuşak bir hamur yapın. 10 dakika dinlendirin ve unlanmış zeminde açın. Üzerine erimiş yağı sürün. İçerik için gereken malzemeleri de bir kâbın içinde karıştırıp hamurun üzerine koyun, kenarlardan 3 parmak katlayıp fırına verin. Börek pişince domatesleri de üzerine koyup 5 dakika daha fırında bekletin, sonra çıkartın ve servis yapın.