



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOĞANLI BÖREK

### MALZEMELER

500 g un  
1 paket Instant Maya  
2 çay kaşığı tozşeker  
yarım su bardağı su  
4 soğan  
4 çorba kaşığı margarin  
2 dilim dil peyniri  
2 çorba kaşığı sıvı yağ  
Tuz  
Karabiber.

### HAZIRLANIŞI

Una 1 tutam toz şeker, maya ve suyu ekleyip pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru top şeklinde kapatıp üzerine sıvı yağ sürün. Nemli bezle örtüp 1 saat dinlendirin. 2 kaşık sıvı yağı ekleyip tekrar yoğurun ve nemli bezle örtüp yarım saat daha bekletin. Soğanları ince ince doğrayın. Margarini tavada eritip soğanları pembeleştirin. Tuz ve karabiber ilave edip yumuşayınca kadar kısık ateşte pişirin. Hamuru yarım parmak kalınlığında açın. Fırın kalıbına yağlı kağıt döşeyip hamuru yayın ve kalan toz şekeri serpin. Dil peynirini tel tel ayırıp böreğin üzerine serpiştirin, önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında üzeri nar gibi kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.