



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AÇIK BÖREK

Hamuru için:

- 4 su bardağı un
 - 3 çorba kaşığı tereyağı
 - 1 yemek kaşığı kuru maya
 - 1 su bardağı ılık su
 - 1 adet kesme şeker
 - 1 tatlı kaşığı tuz
- İçi için:
- 300 gram çökelek
 - 2 adet soğan
 - Yarım demet maydanoz

Öncelikle mayayı ve şekerini bir su bardağı ılık suyun içinde eritin. Unu ve tuzu bir kaba alın, maya ile karışmış olan suyu dökün ve yumuşak bir hamur yoğurun. Yarım saat dinlendirin. Soğanı ve maydanozu ince kıyın ve çökelekle karıştırın. Hamuru 6 parçaya bölün. Her bir parçayı ince açın ve üzerine erimiş tereyağını sürün. Hamuru yağlayıp tepsiye dizin ve üçüncü yufkadan sonra iç harcını koyun. Sonra kenarları içi gözükecek şekilde yarım katlayıp ortasını açık bırakın ve kenarlarını 180 derecede 30 dakika pişirin. Dilimleyip servis yapın.
