



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AÇMA BÖREK

500 gr. un
250 gr. margarin
250 gr. yoğurt
1 yumurta
Biraz tuz
2 çay kaşığı kabartma tozu

Unu kabartma tozu ile birlikte eleyin. Ortasını havuz gibi açın. Buraya yağı, yoğurdu, suyu ve yumurtayı koyun. Tuzu serpin. Elle karıştırarak hamuru tutun. Bu yumuşak hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparın. Yine elle bastırarak yassıltın. içine kıyma veya peynir koyun, ikiye katlayıp kenarlarını bastırın. Tepsiyeye dizin. Üstüne yumurta sürüp orta hararetili fırında pişirin.

Kıymalı iç: 250 gr. kıyma ile İnce kıyılmış bir soğanı hafifçe yağda kavurun, içine yarım demet kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiber katın.
Peynirli İç: 250 gram beyaz peynirle kıyılmış yarım demet maydanozu ve bir yumurtayı karıştırdıktan sonra kullanın.

