



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## EL AÇMASI BÖREK

Hamuru için:

2 su bardağı un  
2 çorba kaşığı zeytinyağı  
Tuz ve su

İçi için:

5 dal taze soğan  
3 patates  
1 yumurta  
100 gram beyaz peynir  
2 kabak

Karabiber, tuz

Üzeri için:

3 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı  
1 demet maydanoz

Öncelikle hamuru yapmak gerekiyor. Bunun için un, tuz, zeytinyağı ve suyla yumuşak bir hamur yoğurun. Dinlendirdikten sonra 5 beze yapın, her birini tabak büyüklüğünde açın, üzerlerine eritilmiş tereyağı sürün. 3 katını böreğin altına 2 katını da üzeri için ayarlanır. İnce kıyduğunuz soğanın üzerine haşlanmış patatesi rendeleyin. Üzerine yumurta, peynir ve rendelenip suyu sıkılmış kabakları ekleyin. Bu karışımı tepsiye yerleştirilmiş 3 yufkanın üzerine yayın. Kalan iki yufkayı üzerine kapatıp kenarlarından bastırın. 200 derecedeki fırında pişirin.