



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EL AÇMASI BÖREK

Hamuru için:

3 su bardağı un

2 çorba kaşığı sıvı yağ

1 çay bardağı tuz

Su

İçi için:

2 çorba kaşığı salça

200 gram beyaz peynir

1 demet taze soğan

1 demet maydanoz

1 çay kaşığı karabiber

1 yumurta

Derin bir kaptaki unu, sıvı yağı ve tuzu karıştırın. Üzerine azar azar ekleyip yumuşak bir hamur yoğurun. Hamuru 4 bezeye ayırıp üzerini örtün, 15 dakika dinlendirin. İç malzemesi listede verilenleri harmanlayın. Dinlenmiş hamurları unlanmış tezgâhta açıp üzerine erimiş tereyağını sürün. İki tanesini üst üste koyup katlayın ve tekrar açın. Bu işlem hamurun kat kat olmasını sağlayacaktır. Diğer iki yufkayı da aynı şekilde hazırlayın. Yağlanmış fırın tepsisine açtığınız yufkanın birini yayın, üzerine iç malzemeyi güzelce yayın. Üzerine diğer yufkayı yerleştirin, kenarlarını kapatın. Fırında 200 derecede 35 dakika pişirin.