



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AÇMA BOŞ BÖREK

2 su bardağı un
1 çay bardağı su
2 çorba kaşığı sirke
Yarım çay kaşığı tuz
100 gram tereyağı

Derin bir kabın içinde unu, tuzu harmanlayıp üzerine yavaşça suyu ekleyip yumuşak bir hamur yapın. Bu hamuru 15 dakika dinlendirin. Daha sonra bezelere ayırıp her bir bezeyi açın. Yağı eritin üzerine bolca sürüp rulo yapın ve 20 dakika kadar dolapta bekletin. Pişireceğiniz zaman açıp tekrar yağ sürün ve içlerini boş olarak sarın tepsiye dizin. 200 derecede kızarıncaya kadar pişirin. Kahvaltı veya çay sofrası için harika.