



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AÇMA YAZ BÖREĞİ

3 çorba kaşığı yoğurt
3 çorba kaşığı sıvı yağı
3 subardağı un
1 çay kaşığı tuz
Karbonat
İçi için:
2 dal taze soğan
Yarım demet maydanoz
Dereotu
200 gram lor
Çörekotu

Öncelikle taze soğanı yıkayıp ince ince kıyın. Maydanoz ve dereotunu da aynı şekilde hazırlayın. Üzerine loru ekleyip harmanlayın. Hamur için gerekli malzemeleri de bir kabın içinde yumuşak bir hamur olana dek su ya da süt ilave edip yoğurun. Bu hamuru 20 dakika dinlendirin. 4 bezeye ayırın. Ve her bir bezeyi açıp üzerine bir miktar yağ sürün. Tepsiyeye 2 yufkayı yerleştirin. Üzerine soğanlı iç harcı sonra da tekrar yufkaları dizip üzerini büzdürün. Yağ sürüp susam ya da çörek otu serpiştirin. 200 derecedeki fırında 35 dakika pişmeye bırakın. Sıcak sıcak ikram edin.