



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AĞZI AÇIK BÖREĞİ

Un 2 su bardağı  
Su  
Haşhaş 300 gr.  
Karabiber  
Patates 3 adet  
Nane  
Tuz  
Soğan 2 baş

Evvela böreğin içini yapalım. Patatesi yıkayıp haşlayın ve bir kaşıkla döverek ezin. Yağı soğanla kavurup patatesin üzerine dökün. Bu harcın içine tuz, nane ve karabiber serptikten sonra, kenara koyun, beklesin. Şimdi de gelelim hamuruna. Unu eleyip tuz ve su ile yoğurarak hamur yapın. 10-15 dakika dinlendirip 4 parçaya kesin ve tekrar yoğurun. Her parçayı oklava ile açıp, her yufkaya yağ ile karışmış haşhaşı sürün. Dörde katlayıp tekrar açın, yine yağlayıp büyük kareler halinde kesin. İçi koyup karşılıklı kenarları üst üste kapatın. Uçlar açık kalmalı. Yağlı Borcam fırın tepsisine koyup üzerine haşhaş yağını sürün. 180 dereceye getirilerek önceden ısıtılmış fırında 40 dakika pişirin.

