



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARNAVUT BÖREĞİ

1 kg un
3 su bardağı su
125 gr margarin
1 çay bardağı sıvıyağ

3 bardak suyun aldığı kadar unla hamur yoğurulur en az yarım saat dinlenmeye bırakılır. Daha sonra hamur 2 ye bölünür ve her parça en az 12-13 bezeye bölünür, bu bezeler pasta tabağı büyüklüğünde açılır yarı yarıya karıştırılan margarin ve sıvıyağ katların arasına sürülerek hepsi birden tepsi büyüklüğünde açılır yağlanmış tepsiye yerleştirilir araya istenen harç döşenir diğer 12 li grupta aynı şekilde açılarak harcin üzerine yerleştirilir biraz sıvıyağ gezdirilip kesilir ve kızdırılmış fırına konup kızarıncaya kadar pişirilir.



Fotoğraf "toprak abla" tarafından gönderildi. 26.04.2018