



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ARNAVUT BÖREĞİ

125 Gr Sana Klasik

250 gr kıyma

4 Adet soğan

3 Adet Domates

4 Adet patlıcan

5 Kase un

UN, SU, TUZ İLE YUMUŞAK BİR HAMUR HAZIRLANIR. HAZIRLANAN HAMURDAN 9 ADET BEZE YAPILIR. BEZELER EL BÜYÜKLÜĞÜNDE AÇILIR 4 ADET BEZE ALT KATA, 5 ADET BEZE ÜST KATA AYRILIR. ARALARI SIVIAĞ VE ERİTTİĞİMİZ SANAYAĞ İLE YAĞLANIR. ALT KATTAKİ 4 ADET BEZE ÜSTÜSTE KONULUNCA BİRDEN AÇILIR. TEPŞİYE KONUR. ÜZERİNE BÖREK İÇİN HAZILADIĞIMIZ HARÇ KONUR. ÜST KAT İÇİNDE BEZELER AYNI ŞEKİLDE HAZIRLANIR. AMA BU SEFER ÜST KATTAKİ HAMUR ALT KATTAN DAHA BÜYÜK AÇILIR. BURUŞUK OLSUN DİYE DAHA SONRA ÜST KAT BÖREK YAĞLANIR. VE UÇ KISIMLARI KIVRILARAK 200 DERECELİK FIRINA VERİLİR. İÇ HARÇ HAZIRLAMA: SOĞANLAR VE KIYMA KAVRULUR. PATLIÇAN EKLENİR ODA İYİCE KAVRULUNCA DOMATESLER EKLENİR. ERİYİNCE HARÇ HAZIRLANMIŞ OLUR.