



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ATIŞTIRMALIK BÖREKÇİK

150 Gr Sana Klasik
1 Yemek Kaşığı sirke
1 Aldığı kadar tuz
1 Bardak YOĞURT
1 Aldığı kadar tuz
1 Aldığı kadar pul biber
1 Adet YAŞMAYA
1 Aldığı kadar karabiber
100 gr kaşar rendesi
2 Adet yumurta
2 Adet soğan
2 Adet kabak

Maya, süt, SANA MARGARİN, yumurta, sirke ve tuz birlikte karıştırın. Sonra azar azar un ilave ederek, yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru iki eşit parçaya ayırın. Hamurun bir parçasını alıp, tepsi büyüklüğünde açın ve margarin sürün. Daha sonra diğer parçayı da aynı şekilde açıp, üzerine yerleştirin ve yine margarin sürün. İki yandan karşılıklı katlayın ve margarin sürün. Sonra öbür iki yandan da katlayın.(kete gibi) Hamuru buzdolabında 30-35 dakika bekletin.
