



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHAR BÖREĞİ

2 su bardağı un
1 çay bardağı su
1/2 çay kaşığı tuz
1/2 demet taze soğan
1/2 demet maydanoz
1/2 taze nane
4 çorba kaşığı lor peyniri

Bir kaptaki unu ve tuzu harmanlayın, üzerine azar azar su ekleyerek yumuşak bir hamur yapın ve 15 dakika dinlendirin. Daha sonra bezelere ayırıp her bir bezeyi tabak büyüklüğünde açın. Kıyılmış yeşilliklerle peyniri harmanlayın. Açtığınız hamurlara iç malzemeyi paylaşırıp yarım ay şeklinde kapatın. Sıvı yağda kızartın.
