



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKAN BÖREĞİ

2 su bardağı un
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz
4 adet patates
1 demet maydanoz
200 gr. beyaz peynir
5 dal taze soğan
1 adet yumurta
Karabiber, tuz

Un, tuz ve suyla yumuşak bir hamur yapıp dinlendirin. Hamurdan beş adet beze yapın ve her birini tabak büyüklüğünde açın. Aralarına eritilmiş tereyağı sürerek üç adet hamuru üst üste tepsiye yerleştirin. İnce kıyılmış soğan, haşlanmış rendelenmiş patates, yumurta, peynir ve baharatları karıştırıp üzerine dökün. Diğer iki yufkayı da aralarına yağ sürerek böreğin üzerine kapatın. Üzerine erimiş tereyağı sürerek fırında pişirin.

