



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKAN BÖREĞİ

İç için:

3 -4 adet patates

1 demet maydanoz

200 gram beyaz peynir

5 dal taze soğan

1 yumurta

Karabiberi, tuz

Hamuru için:

2 su bardağı un

2 orba kaşığı zeytinyağı

Tuz ve su

Ayrıca zeri için:

3 orba kaşığı eritilmiş tereyağı

Un, tuz ve suyla yumuşak bir hamur yapın. Dinlendirin hamuru ve 5 adet beze yapın. Hamurları tabak büyüklüğünde açın. Aralarına yağ sürüp 3 katını böreğın altına 2 katını da üzeri için ayarlayın. İ malzemeleri için soğanı ince kıyın. zerine haşlanmış patatesi rendeleyin. zerine yumurta ve peyniri ekleyip karıştırın. Bu karışımı tepsiye yerleştirilmiş hamurların üzerine dökün. Diğ er hamuru da üzerine kapatıp kanarlardan bastırın ve kapatın. 200 derecedeki fırında pişmeye bırakın.