



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BARDAK BÖREĞİ

1 su bardağı erimiş margarin,
1 adet yumurta,
2 çay bardağı süt,
1 çay kaşığı karbonat,
1 çay kaşığı tuz,
aldığı kadar un.
Börek harcı için:
4 adet haşlanmış patates,
3 dal taze soğan,
1 çay bardağı rendelenmiş beyaz peynir,
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber,
8 dal maydanoz,
tuz,
fesleğen.
Üzerine:
1 adet yumurta sarısı,
1 tatlı kaşığı sıvıyağ,
haşhaş tohumu

Bir kaba, erimiş ve ılık hale gelmiş margarinini koyun. Buna yumurta, 2 çay bardağı süt, 1 çay kaşığı karbonat, tuz ve un koyun. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edin. Bir kenarda 20 dakika dinlendirin. Bir kaseye rendelenmiş patatesleri koyun. İnce kıyılmış taze soğanı ekleyin. Beyaz peynir, kırmızı toz biber ve tuz ile ince kıyılmış may-donuzu katın. Fesleğeni ilave edin. Dinlenen hamuru iki eşit parçaya bölün. Bir parçasını yarım santim kalınlığında açın.

Üzerine harcı yayın. Hamurdan bardakla şekiller kesin. Kesilen parçaları yağlanmış fırın tepsisine koyun. Üzerine sıvıyağda çırpılmış yumurta sarısı sürün. En üste haşhaş tohumu serpin. Kızgın fırında üzeri kızarana dek pişirin.