



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BASİT BÖREK

1 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
2 dilim peynir
5-10 dal maydanoz
4 çorba kaşığı ayçiçek yağı

Hamur malzemesiyle sert kıvama yakın bir hamur yapılır ve yarım saat dinlendirilir. Sonra hamurdan 1,5 ceviz büyüklüğünde parçalar alınır. Merdaneyle tatlı tabağı kadar açılır. Hamurun yarısına, yeteri kadar iç malzemesi konur ve D şeklinde kapatılır. Kenarı ruletle kesilir. Yağsız teflon tavada iki yüzü pembe renkte pişirilir.