



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAYRAM BÖREĐİ

2 su bardağı un
1 ay bardağı su
Yarım ay kaşığı tuz
Yarım demet taze soğan
Yarım demet maydanoz ve taze nane
4 orba kaşığı lor peyniri

Derin bir kabın içinde unu tuzu harmanlayıp üzerine yavaşça suyu ekleyip yumuşak bir hamur yapın. Bu hamuru 15 dakika dinlendirin. Daha sonra bezelere ayırıp her bir bezeyi açın. İ malzemesi için yeşillikleri yıkayıp ince bir şekilde kıyın. Peynirle harmanlayıp hamurun ilerine paylaştırtıp kapatın. İstenirse içine çiğ kıyma ve kuru soğan konulur çiğ börek gibi hazırlanır. Kenarları da sıkıca kapatılmalıdır. Sıvı yağda kızartıp sıcak ikram edin.