



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAYRAM BÖREĞİ

Hamuru için:

3 çorba kaşığı yoğurt

3 çorba kaşığı sıvı yağ

3 su bardağı un

1 su bardağı süt

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karbonat ya da kuru maya

İçi için:

1 demet ıspanak

Yarım demet maydanoz, dereotu

2 haşlanmış patates

200 gram lor

3 çorba kaşığı erimiş tereyağı

2 çorba kaşığı nişasta

Öncelikle ıspanak, maydanoz ve dereotunu kıyın. Üzerine lor, rendelenmiş patates ekleyin. Hamur için gerekli malzemeleri yumuşak bir hamur olana dek su ya da süt ilave edip yoğurun. Bu hamuru 20 dakika dinlendirin. 4 bezeye ayırın. Bezeleri açıp üzerine buğday nişastası serpin, erimiş bir miktar tereyağı sürün. Açtığınız yufkanın ortasına iç harçtan şerit halinde koyup rulo yapın. İlk yufkayı tepsinin ortasına gül gibi yerleştirin. Diğer yufkaları da aynı şekilde hazırlayıp böreğin etrafına sara sara dizin. 200 derecedeki fırında 35 dakika pişmeye bırakın.