



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

BİBERLİ BÖREK

250 gr. süzme yoğurt
250 gr. tereyağı
Aldığı kadar un
1 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
2'şer adet sarı, yeşil ve kırmızı biber
1 adet soğan
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı tozşeker
50 gr. beyaz peynir
2 dal nane yaprağı
Tuz
Karabiber
Kekik

Yoğurt, yumuşak tereyağı ve tuzu, üzerine azar azar un ekleyerek kulak memesinden biraz sert bir hamur yapın. 30 dakika buzdolabında bekletin. Biberleri ve soğanı jülyen doğrayıp, yağda 10 dakika kavurun. Tozşeker ve baharatları ekleyin. Hamuru tepsi büyüklüğünde açın. Kenarlarını içe doğru kıvrın ve çatalla delikler açın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 20 dakika pişirin. Fırından çıkınca kavrulmuş biberleri üzerine koyun, küp doğranmış peyniri serpin.