



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBERLİ BÖREK

- 1 yumurta
- 3 çorba kaşığı erimiş tereyağı
- 2 çorba kaşığı yoğurt
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çay kaşığı kuru maya
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 çorba kaşığı şeker
- Aldığı kadar un
- İç için:
- 2 adet haşlanmış patates
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 50 gram kaşar peyniri

İç harcını istediğiniz börek harcı olarak kullanabilirsiniz. Haşlanmış ezilmiş patatesin içine yağ ve peynir ekleyip karıştırın. Hamuru için, yoğurma kabının içinde yumurta, yoğurt, kuru maya, sıvı yağ ve şekeri iyice karıştırıp yoğurmaya başlayın. Üzerine kabartma tozunu biraz unla karıştırıp ekleyin. Un ayarını yumuşak ele yapışmayan bir hamur oluncaya dek ekleyin. Hamuru büyük bir yufka gibi açın üzerine erimiş yağı sürün, rulo şeklinde sarın. İki parmak kalınlığında kesip biraz dinlendirin. Sonra her birini çay tabağı büyüklüğünde açın, iç harcını yerleştirip katlayın. Fırın tepsisine dizin. 180 derecedeki fırında 25 dakika pişmeye bırakın. Fırından alınca üzerine isteyen domates sosu ekleyip sıcak ikram edebilir.