



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÖREK HAMURU

1 kilo un
Yarım litre su
1 çorba kaşığı tuz

Öncelikle unu ve tuzu bir kapta eleyin. Sonra unun ortasını açarak su ekleyin. Bu şekilde hamuru güzelce karıştırarak iyice yoğurun. Hamurda gözenek kalmayınca kadar yoğurmayı sürdürün. Üzerini streçle sararak yaklaşık 30 dakika dinlendirin. Buradaki 30 dakika dinlendirme çok önemlidir. Çünkü hamurun daha iyi açılmasını sağlar. Sonrasında hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar ayırın. Bu parçaları önce merdane sonra da oklava yardımıyla daire şeklinde açın. Hamuru sac üzerine alarak alt üst edin ve pişirin. Pişen bu hamurları üst üste dizin ve kurutun. Börek yapacağınız zaman da su ile hafifçe ıslatarak temiz bir bezin üzerinde 15 dakika bekletin.

