



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BUDALA BÖREĞİ

Emine Beder

4 su bardağı un  
1 su bardağı süt  
3/4 su bardağı sıvı yağ  
1 paket yaş maya (40 gr.)  
3 çorba kaşığı yoğurt  
3 çorba kaşığı sıvı yağ (üzeri için)  
tuz  
İçi için:  
1 orta boy soğan  
5 orta boy patates (haşlanmış)  
1 çorba kaşığı salça  
3 çorba kaşığı sıvı yağ  
1 demet maydanoz  
tuz, pulbiber

Ilık sütün içine mayayı ve şekeri ilave ederek mayanın kabarmasını sağlayalım. Elenmiş unun ortasını havuz gibi açalım. İçine mayalı sütü, sıvı yağı ve tuzu ekleyerek özlü bir hamur yoğuralım. Hamur kabının ağzını örterek, ılık bir ortamda, hamur iki misli kabarana dek mayalandıralım. Bu arada böreğin iç harcını hazırlayalım. Tavaya sıvı yağı alalım. Küp doğranmış soğanı ekleyerek pembeleşene dek kavuralım. Salçayı ekleyip 1/2 dk. daha kavuralım. Haşlanıp rendelenmiş patatesleri, kıyılmış maydanozu, tuzu, pulbiberi ekleyip karıştırarak tavayı ateşten alalım. Mayalanan hamuru iki eşit parçaya bölerek beze yapalım. Bezelerden birini unlanmış bir zeminde 1/2 cm. kalınlığında açalım. Hamuru, margarinle yağlanmış fırın kabına yayarak kenarlarını hafifçe yükseltelim. Üzerine patatesli harcı yayalım. Diğer hamuru da 1/2 cm. kalınlığında açarak patatesli harcın üzerine serelim. Yoğurdu sıvı yağ ile karıştırıp hamurun üzerine sürerek, önceden ısıtılmış 190 derece fırında altı üstü pembeleşene dek pişirelim.