



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BURGU BOŞ BÖREK

Hamuru için:

1 yumurta

2 çorba kaşığı tereyağı

Yarım paket kabartma tozu

2 çorba kaşığı yoğurt

1 çay kaşığı tuz

2,5 su bardağı un

Üzeri için:

2 yumurta

1 su bardağı süt

2 çorba kaşığı sıvı yağ

Hamuru hazırlamak için tüm malzemeyi yumuşak bir hamur olana dek yoğurun. İnce yufka gibi açmaya çalışın. Hamurları şerit şeklinde kesip oklavaya sarın, burgu gibi kıvrıp dikdörtgen bir fırın kabının her yerine güzelce döşeyin. Yumurta, süt ve yağ çırpıp böreğin üzerine dökün. 200 derecedeki fırında 35 dakika pişirin. Ilık halde dilimleyerek servis yapın. İçi boş ama çok doyurucu bir börek olacaktır.