



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CEVİZLİ SOĞANLI BÖREK

<https://www.sabah.com.tr>

2 adet büyük boy soğan  
1 su bardağı dövülmüş ceviz  
100 gram beyaz peynir  
100 gram lor peyniri  
1 çay kaşığı pul biber  
5 su bardağı un  
Yarım paket (21 gram) yaş maya  
1 su bardağı yoğurt  
Yarım çay bardağı sıvı yağ  
1 tatlı kaşığı sıvı yağ  
Yeteri kadar ılık su  
1 çay kaşığı karabiber  
Tuz

Harç için piyazlık doğranmış soğan, ceviz, ufalanmış peynir, pul biber, karabiber ve tuzu harmanlayın. Aynı bir yerde unun ortasını havuz gibi açıp, yaş maya, yoğurt, yarım çay bardağı sıvı yağ ve tuz ekleyip karıştırın. Azar azar ılık su ilave edip, yumuşak kıvamlı bir hamur elde edin. Üzerini kapatıp, 30 dakika dinlendirin. Hamuru iki eşit parçaya ayırın. Unlu zeminde merdane yardımıyla fırın tepsinizin ebadında açın. Bir parça hamuru fırın tepsisine yerleştirin. Üzerine harcı yayın. İkinci parça hamuru açıp tepsiye yerleştirin. Kenarlarının açılmaması için elinizle bastırın. Üzerine 1 tatlı kaşığı sıvı yağ gezdirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana dek pişirin. Dilimleyip servis yapın.

