



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

D BÖREK (ADANA)

Hamuru için:
6 su bardağı un
Tuz
Aldığı kadar su
İç harcı için:
1 kilogram ıspanak
2 adet orta boy soğan
Yarım çay bardağı sıvı yağ
Tuz
Karabiber
Pul biber
1 tatlı kaşığı biber salçası

Unu yoğurma kabına eleyin, içine tuzu ekleyip karıştırın.
Bir yandan yoğurarak azar azar su ilave edin.
Çok yumuşak olmayan bir hamur elde edin.
Hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın.
Hamur bezelerini dinlenmeleri için kenara alın.
Bu esnada böreğin iç harcını hazırlayın.
Ispanakları yıkayıp süzün, az miktarda tuzla ovalayarak öldürün.
Soğanları yemeklik doğrayıp sıvı yağda kavurun.
Salça ve baharatları da soğana ekleyip birkaç dakika daha kavurduktan sonra altını kapatın.
Ispanaklarla soğanları bir kasede birleştirip karıştırın.
Hamur parçalarını oklava ya da merdane yardımıyla tabak büyüklüğünde açın.
Hamurun yarısına ıspanaklı içten koyup diğer yarısını üzerine kapatın.
Kenarını bıçakla ya da hamur kesme tekerleğiyle kesin
Tavayı ısıtıp börekleri tavaya alın.
İki tarafını da pişirip soğutmadan servis edin.

