



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DERBEDER BÖREK

350 Gr Sana Hamurışı

1 Bardak YOĞURT

4 Bardak un

50 gr çiniviz

1 Aldığı kadar tuz

5 Adet taze soğan

2 Bardak su

Unu, SANA MARGARİNİ suyu ve tuzu karıştırarak orta sertlikte bir hamur elde edin. Hazırladığınız hamuru 20 dakika dinlendirin. Hamuru ikiye bölün ve pazılayın (yuvarlak top yapın). Oklava ile ince ince açın. Erimiş SANA MARGARİNİ içine sürün. Sarın ve sardığınız uzun hamuru tekrar sarıp 10 dakika kadar dinlendirin, iki hamura da aynı işlemi tekrarlayın, içine yağ sardığınız hamurları buzdolabında 10 dakika dinlendirin. Bir tepsinin altını SANA MARGARİN ile yağlayın, ilk hamuru açıp tepsiye serin. Mantarlı harcını içine dikkatlice yayın. Diğer hamuru da açın ve tepsiye serin. 170 °C ısıtılmış fırında pişirin. Yörede bu börek odun ateşinde ters düz edilerek pişirilir.