



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES BÖREĞİ

1 tatlı kaşığı tereyağ
360 gr (3 su bardağı) tart hamuru
500 gr sert domates (ince doğranmış)
1 orta boy soğan (halka halka doğranıp halkaları ayrılmış)
125 gr mantar (temizlenip doğranmış)
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı toz hardal
125 gr (1 su bardağı) gravyer peyniri (rendelenmiş)
1 yumurta (hafif çırpılmış)

Önce fırınınızı yüksek sıcaklığa (220°C) getirip ısıtınız. 20 cm'lik bir börek tepsisini tereyağı ile yağlayınız. Hafifçe unlanmış bir hamur tahtası üstünde tart hamurunun yarısını 25 cm çapında bir daire halinde açınız. Sonra bu hamuru börek tepsisinin dibine koyup, parmaklarınızla bastırınız. Taşan fazlalıkları bir bıçakla keserek bir kenara ayırınız.

Domateslerin, soğanın ve mantarın yarısını tepsinin ortasına yerleştirip kenar kısmını boş bırakınız. Üstüne tuzun, biberin hardalın ve peynirin yarısını serpiniz. Sonra yeniden kalan domateslerden başlayarak aynı sırayla kalan bütün malzemeyi katlar halinde diziniz. Hamurun kenarlarını suyla nemlendiriniz. Artan hamuru 25 cm'lik bir daire biçiminde açınız. Tepsideki malzemelerin üstüne koyup kenarlarını bastırarak yapıştırınız. Fazlalıkları kesip, süsler yaparak böreğin üstünü süsleyiniz. Çırpılmış yumurtayı bir fırçayla üstüne sürünüz. Böreğin ortasını küçük çarpı biçiminde yarıyınız.

Tepsiyi fırına koyup 20 - 25 dakika, böreğin üstü kızarana kadar pişiriniz.