



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ MUHACİR BÖREĞİ

Nedim Atilla

MALZEMELER:

- 1 kg domates
- 4 baş soğan
- 4 adet yeşil biber
- 1 su bardağı sıvıyağ
- 3 su bardağı un
- 3 çay kaşığı tuz

HAZIRLANIŞI:

Soğan ve biberleri büyük parçalar halinde doğrayıp yarım çay bardağı sıvıyağda kavurun. Üzerine doğranmış domates ve bir çay kaşığı tuz ekleyip suyu azalmcaya kadar pişirin. Un, tuz ve aldığı kadar suyu karıştırarak kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğurun. Hamuru 14 bezeye bölüp 20 dakika dinlendirin. Bezeleri 20-25 cm çapında açıp üzerini yağlayarak yedi tanesini üst üste koyun. 50-60 cm çapında büyütüp zemini yağlanmış tepsiye serin. Hazırladığınız içi üzerine döküp iyice yayın. İkinci yedi yufkayı da aynı biçimde hazırlayıp üzerine serin. Alta ve üste döşenen yufkaların uçlarını kıvrarak baklava dilimi biçiminde kesip sıcak fırına koyun. 150-160 derecede 25-30 dakika üzeri pembeleşinceye kadar pişirin. Fırından aldıktan sonra üzerine su serpip tepsiyi kapatın. Çok kısa bir süre bekletin ve soğumadan servis yapın.