



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMURABİ BÖREĞİ

1 adet yaş ekmek hamuru
1 küçük kalıp beyaz peynir
Kızartma yağı

Çarşı fırınından alınan hamurdan iri ceviz kadar parçalar alınır. Avuç ortasında çay tabağından daha küçük açılır. Ortasına ezilmiş peynir konur. Kenarlar ortaya toplanarak kapatılır. Sonra üzerine bastırarak yassılaştırılır. Tavaya derin yağ konur, orta ateşte kızdırmadan ısıtılır. Börekler atılır, iki yüzleri de altın rengini alana kadar kızartılır. Kağıt havlunun üzerine çıkarılır.
