



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAS HATUN BÖREĞİ

1 su bardağı su
1 adet yumurta
Yarım çay kaşığı karbonat
2 çay kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
Beyaz peynir
Kızartmak için:
Zeytinyağı

Hamur malzemesiyle sertte yakın bir hamur yapılır. Üzeri kapalı olarak yarım saat kadar dinlendirilir. Sonra hamur yarım yumurta kadar parçalara ayrılır. Unlu zeminde, merdane yardımıyla tatlı tabağı kadar açılır, peynir konur, kapatılır ve kenarlarına bastırılır. Tavaya bolca zeytinyağı konur. Isınınca börekler atılır ve kıpkırmızı olana kadar kızartılır. Kağıt havluya çıkarılır.