



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAŞHAŞLI AĞZI AÇIK BÖREK

Malzemeler:

4 su bardağı un

1 su bardağı dövülmüş haşhaş

Yarım su bardağı sıvı yağ

1 tatlı kaşığı tuz

Yeterli miktarda su

İç malzemesi:

3 adet patates

2 adet soğan

4 yemek kaşığı sıvı yağ

1 çorba kaşığı kuru nane (silme)

Yeteri kadar tuz karabiber

Hazırlanışı:

Elenmiş un, tuz ve su ile hamur yoğurun. 10-15 dakika dinlendirin. 4 parçaya ayırarak her parçayı açın. Yağla karıştırdığınız haşhaşı sürün. 4'e katlayıp tekrar açın. Büyük kase haline getirdiğiniz hamuru 4'e bölün. Diğer bezeleri de aynı işlemi geçirin. Haşlanmış patatesleri püre haline getirin. Soğanları 4 kaşık yağda kavurup patatesle karıştırın. Tuz, karabiber, nane koyup ateşten alın. Hazırladığınız karelerin içine yerleştirip iki kenarını üst üste gelecek şekilde kapatıp üzerine yağ sürün. 180 derecedeki fırında kızarıncaya kadar pişirip ılık olarak servise sunun.