



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAŞLAK BÖREK

1 adet yumurta
3 çorba kaşığı yoğurt
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım paket kabartma tozu
1 kahve fincanı sıvıyağ
İç iin:
3 adet patates
1 adet kuru soğan
1 tatlı kaşığı salça
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz

İnce kıyılmış soğan tereyağında çevrilir, salça katılır. Haşlanmış, rendelenmiş patates ve tuz katılır, biraz daha pişirilir. Hamur yapılır, dinlendirir. Ceviz kadar parçalar alınır. Parmak uçlarıyla çay tabağı kadar açılır. İç konur, poğaçaya gibi kapatılır, kenarı tabakla kesilir. Bol kaynayan su hazırlanır, tuz ekelnir. Börekler içine atılır. Yüzeyine çıkınca pişmiş demektir. Arzuya göre servis sırasında domates sos gezdirilir.