



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

HORASAN BÖREĞİ

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 1 Çay Fincanı Sıvı yağ
- 1 Fiske tuz
- 2 Çorba Kaşığı haşhaş
- 3 Adet haşlanmış patates
- 0,5 Bardak süt
- 1 Paket maya
- 3 Adet yumurta

Patatesler haşlanıp rendelenir. İlık sütün içinde maya eritilir. Bütün malzemeler karıştırılarak yumuşak yağlı bir hamur elde edilir. Hamur 3 bölünerek buzdolabında 1 saate yakın mayalandırılır. buzdolabında çıkardıktan çıkardıktan sonra her parça yuvarlak olarak kalınca açılır. Sigara böreğinde ki gibi kesilir. Geniş kenara iç konularak kıvrılır. Yağlanmış tepsiye dizilerek yarım saat bekletilir. Üzerine haşhaş serpilir ve yumurta sarısı sürülerek önceden ısıtılmış fırında 175 derece de pişirilir.
