



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISIRGANOTLU AÇMA BÖREK

Hamuru için:

1 su bardağı süt
5 gram yaş maya
3 çorba kaşığı sıvı yağ
3 çorba kaşığı sirke
3 çorba kaşığı yoğurt
1 çay kaşığı tuz
3-4 su bardağı un

İçi için:

1 kilo ısırgan
1 bağ taze soğan
200 gram beyaz peynir
1 soğan
1 çay kaşığı tuz
Yarım çay bardağı zeytinyağı

Öncelikle yaş mayayı ılık sütle birlikte ezin, beş dakika bekletin. Üzerine yağ, sirke, yoğurt, tuz ve un ekleyip yoğurmaya başlayın. İyice homojenleşene kadar yoğurun. 15 dakika kadar dinlendirin. İç harcı için ısırganı ya da ıspanağı doğrayıp, içine rendelenmiş soğan ve peynir ilave edin. Taze soğanı da ince ince kıyın, fazla suyunu sıkıp üzerine ekleyin. Hamuru ince açıp üzerine zeytinyağını gezdirin, her tarafına yayın. Bir kat hamuru tepsiye yerleştirin, ısırganlı karışımı üzerine serpiştirin. Üzerine bir kat daha hamur. 200 derecedeki fırında 35 dakika pişirip çıkartın. Dilimleyip servis yapın.