



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY ÇATLAK BÖREK

MALZEMELER

500 gr un
2 yumurta
200 gr margarin
1 paket kabartma tozu
1 ay bardağı süt
Tuz
1 ay bardağı toz badem

YAPILIŞI

Bir kaptay yağı krema haline getirin. Yumurtayı, kabartma tozu, toz badem ve unu koyun hamur yapın. Hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparın, yağlanmış tepsiye dizin, üzerini bıçakla artı şeklinde kesin. Yumurta sarısını da sürerek, önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında pembeleşinceye kadar pişirin.