



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KÖY BÖREĞİ

Hamuru için:

3 çorba kaşığı yoğurt

3 çorba kaşığı sıvı yağ

3 çorba kaşığı sirke

5 gram yaş maya

1 su bardağı süt

1 çay kaşığı tuz

3- 4 su bardağı un

İçi için:

1 kilo ıspanak

1 bağ teze soğan

200 gram beyaz peynir

1 adet soğan

1 çay kaşığı tuz

Yarım çay bardağı zeytinyağı

Öncelikle derin bir kabın içindkte ezin. 5 dakika bekletin. Üzerine yağı, sirkeyi, yoğurdu ve tuzu ekleyip yoğurmaya başlayın. Un ekleyip iyice homojen bir hamur olana dek yoğurun. 15 dakika kadar dinlendirin. Bu hamurdan iki adet yufka açın birini tepsiye yayın. İçi için de yıkanmış ıspanakları kıyıp içine rendelenmiş soğanı ve peyniri ilave edin. Taze soğanı da ince ince kıyıp fazla suyunu sıktıktan sonra ıspanağın üzerine ekleyin. Hamuru oldukça ince bir şekilde açıp üzerine zeytinyağını gezdirin ve her tarafına yayın. ıspanaklı karışımı üzerine bolca sürün. Diğer açtığınız hamuru da üzerine kapatıp çok az yağ sürün tepsiye alın. 200 derecedeki fırında 35 dakika pişirip çıkartın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 06.06.2023