



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÜRT BÖREĞİ

4 su bardağı un
1 çay bardağı yoğurt
1 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
1 çay bardağı sıvı yağ
Tuz
250 gram margarin
3 çorba kaşığı pudraşekeri

Unu eleyin, ortasını havuz gibi açın. Yağı, yumurtayı, kabartma tozunu, yoğurdu ve bir tutam tuz ekleyerek bir hamur elde edin. 20 adet beze yapın. Bu bezeleri 15 dakika bekletin. Öte yandan margarin eritip, soğutun. Bezeleri merdane ile açın. Yağlanmış tepsiye yayın. Bolca yağlayın. Üzerine diğer yufkayı koyun. Onu da yağlayın. Yufkalar bitene kadar aynı işlemi tekrarlayın. En üste gelen yufkayı da bolca yağlayın. Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında kızarana dek pişirin. Dilim dilim kesin ve üzerine bol pudraşekeri serpererek servis yapın.

