



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://BanuAtabay.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KÜRT BÖREĞİ



2 su bardağı ılık su, 1 tatlı kaşığı tuz, Alabildiği kadar un, 1 paket yumuşak margarin ile hamur yoğrulur. Yarım saat dinlendirilir. Süre sonunda hamur 6 bezeye ayrılır.



Her beze tabak büyüklüğünde açılır.



Açılan hamurların üzerlerine bol bol yumuşak margarin sürülerek 6 hamur üst-üste konur, yarım saat daha dinlendirilir.



Süre sonunda 2 hamur yağlanmış tezgahın üzerine alınır. Elle sağa sola çekerek, olabildiğince genişletilir.



Yufka olabildiğince genişleyince katlayarak dikdörtgen biçimine getirilir.



Kağıt serilmiş fırın tepsisine konur.
Kalan 4 beze de 2'li gruplar halinde açılıp aynı boya getirilir, fırın tepsisine üst-üste konur.



Fırın 200 derecede ısıtılır, tepsi fırına verilerek börek pişirilir.



Börekler piştikten sonra fırından alınarak, kareler halinde dilimlenir.



Sade olarak ya da üzerine pudra  keri serpererek servise sunulur.