



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU FASULYELİ BÖREK

½ kilo un
1 yemek kaşığı sirke
Aldığı kadar ılık su
1 tutam tuz
2 çorba kasesi kuru fasulye yemeği (suyu çektilmiş)
150 gr margarin
1 adet yumurta sarısı
5 yemek kaşığı yoğurt

Unu geniş bir kaba alalım ve ortasını havuz yapalım.

Tuzunu sirkesini ve yavaş yavaş ılık suyu ilave ederek hamurumuzu yoğurmaya başlayalım.

Kulak memesi kıvamında yaptığımız hamurun üzerine nemli bir bez örterek 20 dakika kadar dinlenmeye bırakalım.

Dinlenen hamurumuzu 20 eşit bezeye bölelim.

Her birini yemek tabağı büyüklüğünde açarak üstlerine yumuşak sana yağı sürerek üst üste 10 tane olarak dizelim.

10 tane bezeyi yapacağımız fırın tepsisine göre açalım ve yerleştirelim.

Üzerine suyunu iyice çektiğimiz fasulyeleri ilave edelim.

Fasulyelerin üzerine diğer üst üste dizdiğimiz 10 tane bezeyi aynı şekilde bir yufka halinde açarak üzerine yayalım.

Üzerine kalan yağımızı veya bir yumurta sarısı ile 2 kaşık yoğurdu karıştırarak sürelim.

Fırında üzeri kızarana kadar pişirdikten sonra üzerine bir bez örterek 10 dakika kadar demlendirelim.

Böreğimiz servise hazırdır.