



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU FASULYELİ BÖREK

1 kg. un, alabildiğince su
Tuz
250 gram mısır unu
2,5 su bardağı haşlanmış kuru fasulye
1 litre süt
1 su bardağı sıvıyağ

Hamur için 1 kg. unu, tuzu, alabildiğince ılık suyla kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar yoğurun. Yarım limon büyüklüğünde bezeler hazırlayın. Bu bezeleri 15 cm. çapında olacak şekilde açın. Açma sırasında her yufkanın üzerine 1,5 çorba kaşığı mısır unu serpin. Yufkaları büyük bir teflon tavada arkalı önlü tek tek pişirin. Bu arada geniş bir kaptan fasulye ve 1 litre sütü karıştırın. Tepsiyi yağlayın. İki kat yufkayı tepsiye yerleştirin. Sütlü kuru fasulyeden yayın. Çok az sıvı yağ gezdirin. Her yufkanın arasına kuru fasulyeli karışımdan yayın. Sıvıyağ gezdirin. Bütün malzeme bitene kadar bu işlemi tekrarlayın. En üstte kalan yufkanın üzerine süt ve sıvı yağ sürün. Önceden ısıtılmış 170 derceli fırında üzeri kızarana dek pişirin.

