



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NEMSE BÖREĞİ

2,5 su bardağı un
1 çay bardağı sıvı yağ
2 kaşık yoğurt
Maya
Yumurta
Tuz
Peynir
Maydanoz

Malzemelerden ele yapışmayan bir hamur elde edin. Dinlendirdiğiniz hamuru yufkadan daha kalın açıp yuvarlak yuvarlak kesin.

Hamurun ortasına harç koyarak yarım ay biçiminde kapatın. 180 derece fırında pişirin.

Not: Nemse ya da nemçe, Osmanlı döneminde Avusturyalılara verilen isim. Yağlı hamuru ktır ktır içi ise tavuk ya da peynirle dolu olan bu böreği günümüzde milföy hamuruyla da hazırlamak mümkün.

