



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## NİŞASTALI BÖREK

2 kahve fincanı yoğurt  
2 kahve fincanı sıvıyağ  
1 kahve fincanı su veya süt  
1 tane limonsuyu  
1 tutam tuz  
alabildiğine un  
1 adet yumurta  
1 paket eritilmiş margarin (nişasta üzeri için)  
bir miktar beyaz peynir (rendelenmiş)

Bütün malzemeler karıştırılır ve hamur haline getirilir. 30 adet küçük beze elde edilir. Her biri tabak büyüklüğünde nişasta ile açılır. 10 tanesi üst üste konular. Bu işlem bezeler bitene kadar tekrarlanır. Daha sonra un ile üst üste koyulmuş hamurlar açılır. Ortadan kesilir, iç koyulur ve 2 parmak kalınlığında sarılır. Fırın tepsisine alınır. Diğer hamurlar da aynı şekilde yapılır ve üzerine eritilmiş margarin dökülür. Fırına verilir.