



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OSMANLI BÖREĞİ

3 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı kuru maya
3 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı sirke
Aldığı kadar su
2 adet soğan
300 gram tavuk eti
1 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber

Unu derin bir kabin içine koyup içine kuru maya, tuz, sirke koyup karıştırın. Üzerine yavaşça ılık su ilave edip yumuşak bir hamur elde edin. Bu hamuru 15 dakika dinlendirin ve 10 bezeye bölün. İçi için soğanı rendeleyip bir tavada tereyağını koyup 5 dakika rengi dönünceye kadar pişirin. Üzerine de çok ince kıyılmış tavuk etlerini koyup 15 dakika kavurun tuz, karabiber ilave edip ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Hamurdan yaptığınız bezeleri unlanmış tezgahta açıp üzerlerine erimiş tereyağı sürüp hamuru çekiştirerek tepsinin büyüklüğüne getirin. Beş kat açtığını yufkayı aralarına yağ sürülmüş olarak tepsiye dizin. Üzerine soğumuş olan içi koyun. Tekrar beş kat hamuru koyun ve kenarlarını düzeltip 200 derecedeki fırında üzeri kızarıncaya dek pişirin. Dilimleyerek sıcak servis yapın.