



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SANA BÖREĞİ

250 Gr Sana Klasik

1 Çay Kaşığı tuz

1 Tatlı Kaşığı kabartma tozu

1 Çay Fincanı yoğurt

1 Çay Fincanı SU

1 Çay Fincanı sıvı yağ

2 Tane YUMURTA BİRİ ÜSTÜNE BİRİ İÇİNE

BÜTÜN MALZEMELER İLE ERİMİŞ SANA YAGI HARİÇ 5 BARDAK UNLA HAMUR YOGRULUR VE 16 EŞİT PARÇAYA BÖLÜNÜR. HER PARÇA YEMEK TABAGI BÜYÜKLÜĞÜNDE AÇILIR,VE ERİMİŞ SANA YAGI İLE YAĞLANARAK DÖRDER GRUPLAR OLARAK ÜST ÜSTE KONULUR. EN ÜST PARÇA YAĞLANMAZ. BÖYLECE 4 BÜYÜK KAT KAT HAMUR OLUCAK HAMURLAR BUZDOLABINA KONUP 1/2 SAAT BEKLENİR.DOLABTAN ÇIKTIKTAN SONRA HER BİR DÖRTLÜ PARÇA BÜYÜKÇE AÇILIR VE YİNE HER TARAFI YAĞLANIR BOHÇA GİBİ KATLANIR HER BİRİ İÇİN BU İŞLEM YAPILDIKTAN SONRA BUZDOLABINA KONUR YARIM SAAT BEKLENİR. SONRA BOHÇA YAPILAN HAMURLARIN HER BİRİ DÖRT PARÇAYA BÖLÜNÜR OKLAVA İLE BÖREK BÜYÜKLÜĞÜNDE AÇILIR İSTENİRSE İÇİNE HARÇ KOYABİLİRSİNİZ PEYNİR GİBİ ÜSTÜNE YUMURTA SARISI SÜRÜLÜR 170 DERCE FIRINDA PIŞİRİLİR.