



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞAN BÖREĞİ

Hamuru için :

3 çorba kaşığı yoğurt

3 çorba kaşığı sıvı yağ

3 çorba kaşığı sirke

5 gram yaş maya

1 su bardağı süt

1 çay kaşığı tuz

3- 4 su bardağı un

İçi için:

3 adet kuru soğan

1 bağ taze soğan

200 gram beyaz peynir

1 çay bardağı ceviz içi

2 çorba kaşığı dolma fıstığı

1 çay kaşığı tuz

Yarım çay bardağı zeytinyağı

Öncelikle derin bir kabın içinde yaş mayayı sütle birlikte ezin. 5 dakika bekletin. Üzerine yağı, sirkeyi, yoğurdu ve tuzu ekleyip yoğurmaya başlayın. Un ekleyip iyice homojen bir hamur olana dek yoğurun. 15 dakika kadar dinlendirin. İçi için de kuru ve taze soğanları ince bir şekilde kıyıp, suyunu sıkıp, bir kabın içine alın ve peynirleri ilave edin. Kırılmış ceviz içi fıstığı baharatları ekleyip harmanlayın. Hamuru oldukça ince bir şekilde açıp üzerine zeytinyağını gezdirin ve her tarafına yayın. Hamuru bir ucundan rulo yapın ve bütün olarak tepsiye alın. 200 derecedeki fırında 35 dakika pişirip çıkartın. Dilimleyip servis yapın.