



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞAN BÖREĞİ

6 tane soğan
2 yemek kaşığı salça
1 tatlı kaşığı tuz
2 kg un
2 bardak ılık su
1 bardak yağ (eritilmiş)
1 çay kaşığı kabartma tozu
2 tepsi malzeme

Önce un, su, tuz kabartma tozu ile hamuru tutulur.15 dakika bekletilir diğer tarafta soğan yağ ve salça ile kavrulur ve soğutulur 20 beze küçük hamur acılır üzerleri yağlanır tepsiye göre açılır soğan hamurun üstüne konur tekrar yirmi beze yapılır yine yağlanarak üzerine konulur. Kenarları kıvrılır üzerine yağ sürülerek fırına verilir. Kızarıncaya tepsi fırından çıkarılır.