



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞANLI BÖREK

4 adet yufka
Yarım kilo soğan (halka doğranmış)
2 çorba kaşığı su
1 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı ceviz (iri dövülmüş)
Tuz
Karabiber
1 su bardağı süt
1 su bardağı maden suyu
1 çay kaşığı kabartma tozu
2 adet yumurta (çırpılmış)
1 çay bardağı zeytinyağı
2 çorba kaşığı çörekotu

Bir kaba suyu koyun. Soğanlar yumuşayana kadar kısık ateşte yaklaşık 10 dakika pişirin. tereyağını ilave edin. Karıştırarak 3-4 dakika soteleyin. Ateşten alın. Ceviz, karabiber ve tuzu katın. Harmanlayın. Süt, maden suyu, kabartma tozu, yumurta ve zeytinyağını çırpın. Bu karışımdan 4 çorba kaşığı ayırın. Yufkayı düz bir zemine yayın. Üzerine sütlü harcın yarısını sürün. İkinci yufkayı yayın. Cevizli harcın yarısını, yufkanın yarısına yayın. sıkı olmayan rulo şeklinde sarın. Kalan yufka ve harçlarla ikinci ruloyu hazırlayın. Yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin. Ayırdığınız sütlü harcı ruloların üzerine sürün. Çörekotunu serpin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzerleri altın sarısı renk alana kadar yaklaşık 35-40 dakika pişirin. Dilimleyin. Servis yapın.