



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞANLI BÖREK

Hamuru için:

4 su bardağı kadar un

2 çorba kaşığı sirke

2 çorba kaşığı sıvı yağ

1 su bardağı su

1 tatlı kaşığı tuz

İçi için:

2 demet taze soğan

200 gram lor peyniri

Öncelikle hamuru yoğurmak için bir kabın içinde tüm malzemeyi yoğurup 20 dakika kadar dinlendirin. Daha sonra da 5 bezeye ayırıp açın. Üzerine sıvı sürüp hamurları büyütün. Üç kat yufkayı tepsinin tabanına döşeyip iç harcını yerleştirin. Üzerine tekrar üç kat hamur yapın ve 200 derecedeki fırında 40 dakika kadar pişirmeye bırakın. Dilimleyip servis yapın. İç harcı için de taze soğanı doğrayıp suyunu sıkın. İçine lor peyniri ekleyip karıştırın.