



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOĞANLI BÖREK (SELANİK)

Ezgi Dokuzlardan

Hamuru için:

1 kg un

1,5 tatlı kaşığı tuz

Su

1 adet yumurta

1 su bardağı çiçek yağı (hamur katları için)

İç harcı için:

6 adet orta boy soğan

3 adet orta boy domates

1 çay bardağı sıvıyağ

2 tatlı kaşığı tuz

1 çorba kaşığı salça

2 çorba kaşığı kuru nane

Soğanlar piyazlık doğranır, büyük bir tencere içine alınır.

Üstüne bir çay bardağı sıvıyağ konur, tencere kapağı kapatılarak orta ateşte 10 dakika pişirilir, ara ara karıştırılır.

Soğanların üzerine rendelenmiş kabuksuz domates, salça ve tuz eklenir, karıştırılır.

15-20 dakika arası soğanlar iyice yumuşayıp suyunu çekene kadar pişirilir.

Altı kapandıktan sonra harca nane eklenerek soğumaya bırakılır.

Bir kabin içine un, tuz ve su eklenerek iyice yoğrularak kulak memesi kıvamında bir hamur elde edilir.

Ardından hamurun üzeri nemli bir bezle kapatılarak 10 dakika dinlendirilir.

Dinlendirildikten sonra hamur, ince uzun bir rulo şekline getirilerek ceviz büyüklüğünde 25 adet bezeye bölünür.

Böreğin alt tabanı olarak kullanılacak 13 adet bezenin her biri un yardımıyla pasta tabağı büyüklüğünde açılır.

Sonrasında her bir katın arasına yarım çorba kaşığı sıvıyağ sürülerek katlar üst üste konulur. En üstteki katın yağlanmasına gerek yoktur.

Üst üste konan 13 beze merdane yardımıyla tepsinin şekline göre açılır. (Püf noktası: Hamur tepsi tabanından bir parmak taşırılır.)

Hamurun üzerine soğumuş iç harç yayılır. Kalan 12 beze de aynı şekilde pasta tabağı büyüklüğünde açılır, yağlanarak üst üste konur ve tepsideki harcın üzeri bu hamurla kapatılır.

İki hamur kenarı birleştirilerek kıvrılır. Böreğin üzerine bir yumurta çırpılarak sürülür.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 40 dakika boyunca ara ara kontrol edilerek pişirilir.

