



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞAN BÖREĞİ (SELANİK)

Siğınmacılar ve Göçmenlerle Dayanışma Derneđi

1 kg un
Yarım paket yaş maya
1 tatlı kaşığı tuz
Ilık su
5 adet soğan
1 avuç bulgur
3 adet domates
2 adet sivri biber
Yarım çay bardağı sıvı yağ
Margarin

Un, tuz, yaş maya ve suyu karıştırırım.

Ele yapışmayacak kıvamda bir hamur elde eder, yarım saat mayalanmaya bırakırım.

İçi için küp küp doğradığım soğanları sıvı yağda kavururum ve daha sonra biberleri doğrayıp içine katarım.

Hepsi kavrulduktan sonra domatesleri de doğrayıp içine eklerim.

Son olarak bir avuç bulgurumu da ilave edip 5 dakika daha pişirip ocaktan alır ve soğumaya bırakırım.

Mayalanan hamuru 12 eşit parçaya ayırıp beze haline getiririm.

Pasta tabağı büyüklüğünde açıp aralarına sıvı yağ sürerim.

Tepsimi katı yağ ile yağlar ve yağladığım 6 parça hamuru el yardımı ile tepsi büyüklüğünde açarak yerleştiririm.

Arasına da hazırladığım soğumuş harcı yayar, üzerine de kalan 6 parça hamurumu yine elle açtıktan sonra serip kapatırım.

Sıvı yağ sürerek fırında üst kısmı kızarana kadar pişiririm.