



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞANLI SUSAMLI GİRİT BÖREĞİ

<https://www.sabah.com.tr>

Hamuru için:

2.5 su bardağı un

1 su bardağı zeytinyağı

1 su bardağı yoğurt

İçi için:

1 kg soğan,

3 çorba kaşığı zeytinyağı

Üzeri için:

1 adet yumurta

50 gram susam

İç malzeme için soğanları ince piyazlık doğrayın ve zeytinyağında krem kıvamına gelinceye kadar iyice kavurun. Tüm hamur malzemesini yoğurup, yumuşak kıvamlı bir hamur elde edin. Daha sonra iki eşit parçaya bölün. Unlu zeminde merdane yardımıyla orta boy yuvarlak kek kalıbı büyüklüğünde açın. Yağlanmış kalıba bir parça hamuru elinizle bastırarak yayın. Üzerine harcı yerleştirip, ikinci parça hamuru üzerine kapatın. Çırpılmış yumurta sürüp, susam serpin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında kızarana dek pişirin. Kare şeklinde keserek servis yapın.

