



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SOĞANLI TEK KAT BÖREK

- 2 adet yufka
- 1 ay bardağı sıvı yağ
- 1 ay bardağı su
- 3 soğan
- 250 gram kıyma ya da haşlanmış patates
- 2 orba kaşığı tereyağı
- 4 orba kaşığı lor peyniri

Yufkaları su ve yağ karışımı ile ıslatın. Tepsiye bir buçuk yufkayı yerleştirin. Üzerine iç malzemesi için tereyağında rendelenmiş soğanı kavurup içine istenirse kıymayı ekleyin. Haşlanmış ve rendelenmiş patatesleri peynirle harmanlayıp hamurun içine ekleyip harmanlayın. Tepsideki yufkanın üzerine iç malzemeyi döküp yayın. Üzerine diğerk yufkayı kapatıp kenarlarını kapatın. Ve üzerine kalan sıvı yağ su karışımını sürüp fırına verin. 180 derecedeki fırında 35 dakika pişirin.