



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ BÖREK

Hamuru için:

2,5 su bardağı un

2 çorba kaşığı tereyağı

Yarım paket kabartma tozu

1 yumurta

2 çorba kaşığı yoğurt

1 çay kaşığı tuz

İçi için:

2 su bardağı süt

2 çorba kaşığı un

1 yumurta

3 sap taze soğan

150 gram beyaz peynir

2 adet haşlanmış patates

Tüm malzemeyi bir kabın içine alın ve yumuşak bir hamur olana dek yoğurun. Hamuru unlanmış bir zeminde güzelce açın. Büyük üçgenlere bölün. Üzerine beyaz peynir ve haşlanmış patatesi iri parçalar halinde yerleştirin. Taze soğanı irice doğrayıp yerleştirin. Böreği rulo yapıp gül şekli verin. Diğer tarafta yumurta, süt ve unu çirpin. Bu karışımı tepsiye yerleştirdiğiniz böreklerin üzerine dökün. 1 saat kadar buzdolabında bekletin. Sütü çeksin ve sonra 200 derecedeki fırında 35 dakika pişip fırından alın. Ilık halde servis yapın. Doyurucu bir yemek olacaktır.
