



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TANDIR BÖREĞİ (ADANA)

Fatma Arslantaş

Yarım kilo un

Tuz

Ilık su

İçer için:

1 top haşlanmış ıspanak

1 kaşık sıvı yağ

1 adet kuru soğan

Tuz

Pul biber

1 top tereyağı

Un, maya, tuz ve ılık suyla hamur yoğurulur.

Hamur biraz dinlendikten sonra mandalina büyüklüğünde bezelenir.

Bezeler bazlama büyüklüğünde ince bir şekilde açılır.

İçer önceden hazırlanır. İçerine isteğe bağlı harç hazırlanabilir fakat genelde soğanla kavrulmuş ıspanak konulur.

Tandır böreğinin özelliği tandırda piştikten sonra tereyağı ile yağlanır.

Yemeğe hazırdır.