



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TANDIR BÖREĞİ

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

Hamuru için:

4 kg un

Tuz

50 gr maya

İçi için:

½ kg küflü peynir (ya da az yağlı peynir)

1 demet maydanoz

2 adet kuru soğan

1 tatlı kaşığı karabiber

Peynir, ince doğranmış soğan, maydanoz, karabiberi karıştırarak iç hazırlayın.

Un, tuz ve mayayı, yeterli miktarda suyla yoğurun. 1-1,5 saat üzeri kapalı şekilde mayalanması için bekleyin.

Hamur mayalanınca beze yapın. Bezeleri nemli bez altında 10-15 dakika dinlendirin. Her bezeyi elinizle 10-15 cm çapında açıp ortasına içi koyup yarım daire şeklinde kapatın. Tavlanmış olan tandıra yapıştırıp tandırın ağzını kapatın. 20 dakika sonra tandırdan çıkarıp içine tereyağı koyup servis yapın.

