



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARHANALI BÖREK

Hamuru için:

5 bardak un

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı kuru maya

Yeteri kadar su

Tarhanalı iç harç için:

15-20 adet tarhana

1 adet kuru soğan

Zeytinyağı

1 yemek kaşığı salça

Pul biber

Karabiber

Kızartmak için:

Tereyağı

Mayayı suyla açıp 10 dakika kadar bekletin.

Ardından yoğurma kabına alıp unla birleştirin.

Azar azar da suyunu ekleyerek yoğurun eve yumuşak bir hamur elde edin.

1 saat kadar dinlendirerek mayalandırın.

Tarhanalı harç için tarhanayı 2 dakika kadar sıcak suda haşlayın ancak karıştırmayın.

Suyunu birkaç kez süzerek fazla tuzdan arındırın.

Soğuk suya alıp bir kez daha süzün.

Elinizle yoğurup bir kenara alın.

Zeytinyağını tavada ısıtıp yemeklik doğradığınız soğanları biraz kavurun.

Üzerine salça ve baharatları, son olarak da tarhanayı ekleyin.

Güzelce karıştırıp soğuması için geniş bir kaba alın.

Mayalanan hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp oklavayla tabak büyüklüğünde açın.

İçine istediğiniz harcı doldurup kapatın ve kenarını kesin.

Börekleri tavaya alıp gözleme gibi pişirin.

Pişmesine yakın üzerine tereyağı sürüp güzelce kızartın.



