



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE SOĞANLI BÖREK

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

Hamuru için:

2 su bardağı un

1 adet yumurta

3 çorba kaşığı su

1 'er çorba kaşığı yoğurt, sirke ve sıvıyağ

1 çay kaşığı karbonat

Tuz

İçi için:

3 demet taze soğanın yeşil kısımları

1 su bardağı ufalanmış beyaz peynir ya da lor

2 adet yumurta

1 çorba kaşığı zeytinyağı

1 çay kaşığı karabiber

Tuz

Hamurun arasına sürmek için:

3 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı

Hamur için unu geniş bir kaba alıp, ortasını havuz şeklinde açın. İçine tüm malzemeyi ilave edip, yoğurun. Üzerine nemli bir bez örterek 15-20 dakika dinlendirin. İç malzemeyi hazırlamak için taze soğanın yeşil kısımlarını 2 cm büyüklüğünde doğrayın. Üzerine tuz ekleyin. Ovarak yeşil köpüklü suyunu çıkarın. Soğanı elinizle sıkıp, başka bir kaba aktarın. Üzerine peynir, yumurta, zeytinyağı ve karabiber ilave edin. Hazırladığınız harcı kenara alın. Hamuru unlu tezgahta rulo haline getirdikten sonra 8 parçaya ayırın. Her bezeyi unlayarak, merdane yardımı ile 30 cm çapında açın. Açtığınız hamurların 4 tanesini aralarına eritilmiş tereyağı sürerek üst üste tepsiye yerleştirin. Soğanlı harcı üzerine yayın. Kalan 4 bezeyi de aynı şekilde açıp, harcın üzerine koyun. Böreğin üzerini kalan tereyağı ile yağlayın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri iyice kızarana dek pişirin.

