



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAZE SOĞANLI BÖREK

2 su bardağı tepelene un
2 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çorba kaşığı yoğurt
1 çay kaşığı karbonat
1 tatlı kaşığı sirke
1 adet yumurta
İçi için:
2 demet taze soğan
100 gr. beyaz peynir
1 adet yumurta
Tuz
Karabiber

Hamur için bütün malzemeleri yoğurup 15 dakika dinlendirin. Soğanların yeşil kısımlarını iri doğrayın ve tuzla ovup suyunu sıkın. Üzerine peynir, yumurta, tuz ve karabiberi ekleyip karıştırın. Hamuru 8 parçaya bölün. Unlanmış zeminde pasta tabağı büyüklüğünde açın. Hamurlardan 4 tanesini aralarına sıvıyağ sürerek üst üste koyun ve fırın tepsisi büyüklüğünde açın. Üzerine soğanlı harcı yayın. Kalan hamurları da aynı şekilde açın ve harcın üzerine yayın. Üzerine sıvıyağ sürüp, 200 derece fırında pişirin.