



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE SOĞANLI BÖREK

3 adet yufka
2 demet taze soğan
150 gram beyaz peynir
1 adet havuç
1 adet haşlanmış patates
Tuz, karabiber
1 çay bardağı sıvı yağı

Haşlanmış patatesi derinbirkabın içinerendeleyin. İçinehavucuda rendeleyerek karıştırın. Taze soğanları iyice yıkayıp çok ince olarak doğrayın. Patatesli karışımın üzerine kıyılmış taze soğanları da ekleyin. Rendelenmiş peyniri, baharatı üzerine koyup iç harcını hazırlayın. Yufkalardan birini tezgah üzerine yayıp sıvı yağla her tarafını yağlayın. Yufkayı dörde bölün ve iç harçtan kanarlarına koyup sarın. Gül şekli verip tepsiye dizin. 200 derecedeki fırında30dakikakızarıncaya kadar pişin.