



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAZE SOĞANLI BÖREK

Hamuru için:

5 gram yaş maya

1 su bardağı süt

3 çorba kaşığı sirke

3 çorba kaşığı yoğurt

3 çorba kaşığı sıvı yağ

1 çay kaşığı tuz

3-4 su bardağı un

İçi için:

2 bağ taze soğan

200 gram beyaz peynir

Yarım çay bardağı zeytinyağı

Yaş mayayı sütle birlikte ezin, 5 dakika bekletin. Üzerine sirkeyi, yağı, yoğurdu ve tuzu ekleyip yoğurmaya başlayın. Un ilave edip homojen bir hamur olana dek yoğurun. 15 dakika kadar dinlendirin. İçi için taze soğanı ince ince kıyıp fazla suyunu sıkın, üzerine peynir ekleyip karıştırın. Hamuru oldukça ince açıp üzerine zeytinyağını gezdirin, elinizle her tarafına yayın, tepsiye koyun. Soğanlı karışımı yerleştirin. Kalan hamuru üzerine kapatın, üzerine yağ gezdirin. 200 derecedeki fırında 35 dakika pişirip çıkartın.