



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TOMBUL BÖREK

350 gr. un

60 ml. zeytinyağı

Un ve tuzu beraber eleyin. Unun ortasına bir çukur açıp 2 -3 yemek kaşığı ılık su ve 20 ml. zeytinyağı koyun. Yumuşak bir hamur elde edene kadar, 6 - 7 dakika yoğurun. Taze soğanları ayıklayıp inceceik kıyın. Hamura ilave edip karıştırın. Hamuru dörde bölün. Her parçayı unlanmış bir tezgahda 15 cm. çapında ve 6 mm. kalınlığında açın. Kalan yağı tavaya koyun ve ısıtın. Hamurların her iki tarafı da altın rengi olana kadar teker teker pişirin. Sıcak kalmaları için ısıtılmış fırına koyun. Pizza dilimleri gibi kesip, taze karabiber ile sıcak olarak servis yapın.