



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜSTÜ AÇIK BÖREK

MALZEMESİ

6-7 adet irice soğan
12 adet tuzlu sardalya balığı
150 gr. kaşar peyniri rendesi
250 gr. un
125 gr. katıyağ
2 adet yumurtanın sarısı
4 orba kaşığı zeytinyağı
Yeterince tuz, biber

YAPILIŞI:

Önce hamuru, un, katıyağ, yumurta sarısı, bir tutam tuz ve 4 çorba kaşığı suyla yoğurunuz. Hamur iyice bütünleşince yaş bezle örtüp serin bir yerde bir saat kadar dinlendiriniz. Bu ara soğanları ayıklayıp soyunuz. Çok ince halka halka doğrayınız. Kalın dipli bir tencerede dört çorba kaşığı zeytinyağını ısıtıp içinde devamlı karıştırarak ince doğranmış soğanları kavurunuz. Soğanlar fazla sararmadan daha henüz şeffaflaşma-mışken tencereye bir bardak su ilave ediniz. Tuzunu, biberini ekiniz. Kapağı yarı örterek yarım saat kadar pişiriniz. Bu ara tuzlu sardalya balıklarının kılçıklarını temizleyip küçük küçük doğrayınız. Soğanların pişmesine yakın içine ilave edip karıştırınız. Soğanlar pişince soğumaya bırakınız. Fırını yakıp 6 derece termostat yani 180 derece getirip ısıtınız. Tepsiyi yağlayıp, hazırladığınız hamuru içine yayınız. Üzerini yağlı kağıtla kaplayıp, kağıdın üzerine kurufasulye veya nohut yayınız. Bu hamurun pişerken kabarmasını önlemek içindir. Sonra kızgın fırında 15 dakika hamuru pişiriniz.