



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAĞLI BÖREK

250 Gr Sana Hamurışı

1 Çay Bardağı yoğurt

2 Adet yumurta

1 Çay Bardağı su

1 Adet soğan

Yoğurt, su, sıvıyağ, tuz ve 5 bardak un eklenerek kulak memesi yumuşaklığında hamur elde edelim. Hamur 6 eşit parçaya bölünüp merdane yardımıyla tek tek açılarak aralarını erittiğimiz margarin sürülerek üst, üste konulur. Açarak büyüttüğümüz hamurumuzu kare olarak katlayıp buzdolabında 1 saat bekletip tekrar açıp buzdolabında tekrar 1 saat bekletelim. Bu arada kıyma ile soğanı kavurup baharatlayarak soğumaya alalım. Yuvarlak şeklinde açarak büyüttüğümüz hamurumuzu iç harcını ekleyerek istenilen şekil verilir.Üzerine yumurta sarısı sürüp çörekotu serperek 180 derecede pişirelim.