



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YEREL BÖREK

1 adet yumurta
1 ay bardağı su
1 ay bardağı süt
1 ay kaşığı tuz
1 ay kaşığı karbonat
Alabildiğı kadar un
İçi için:
Beyaz peynir
Kızartmak için:
Sıvıyağ

Çukur bir kaba yumurta, süt, su konur ve çatalla iyice çırpılır. Tuz ve karbonat ve un ilave edilir. Orta sertlikte bir hamur yapılır. 20 dakika kadar dinlendirilir. Sonra hamur 8 eşit parçaya ayrılır. Her hamur merdaneyle çay tabağı kadar açılır. Yeteri kadar ezilmiş peynir konur ve kapatılır, kenarlarına bastırılır. Tavaya bol yağ konur. Kızınca börekler teker teker kızartılır.