



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU BÖREK

Milli Eğitim Bakanlığı

2 yemek kaşığı sıvı yağ

½ kg un

Tuz

Harcı için:

2 yumurta

1 kg yoğurt

1 yemek kaşığı un

1 bardak sıvı yağ

Un, tuz, 2 yemek kaşığı sıvı yağ su ile yumuşak bir hamur yoğrulur, nemli bez altında 20 dakika dinlendirilir.

21 beze yapılır, 10 dakika dinlendirilir.

Bezeler 4+4+4+4+5 biçiminde ayrılır. Bezeler pasta tabağı büyüklüğünde açılır ve yağlanır; üst üste konur.

Merdane ile tepsi büyüklüğünde açılıp yağlanan hamurlar yağlanmış tepsiye yerleştirilir.

En son kat yerleştirilmeden önce suyu alınmış yoğurda 2 yumurta kırılır, 1 yemek kaşığı un ilavesi ile çırpılır. En

üst 5'li kattan önce tepsiye yayılır. 5'li yufkalarda tepsi ebadında açılır ve tepsiye serilir.

Böreğin aralarına ve üstüne yoğurt ve yağ karışımı sürülür.

Fırında pembe renkte kızartılır.

Soğuyunca kesilir ve servisi yapılır.

