



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU BÖREK

750 gram un
250 gram tereyağı
250 gram yoğurt
2 çay kaşığı tuz
1 limon suyu
1 çay kaşığı karbonat
1 yumurta

Un karbonatla beraber elenir, ortası çalışacak kadar açılır. Yoğurt, tereyağı, limon suyu, yumurta, tuz konur, un ile beraber karıştırarak hamur hâline getirilir. İyice yoğrulur, 1/2 santim kalınlığında açılır, 8 santim genişliğinde parçalara kesilerek Ortasına rendeli soğanla pişmiş kuşbaşı et konur, ikiye kapatılır, 6 santim uzunluğunda kesilir. Tepsiyeye ikişer santim ara ile sıralanır, üzerine yumurta sürülür, orta hararete pişirilir.

Not: İç olarak beyaz peynir veya kıyma da konabilir.