



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU BOŞ BÖREK

3 çorba kaşığı yoğurt
1 çorba kaşığı limon suyu
1 tatlı kaşığı karbonat
2,5 su bardağı un
Yarım çay kaşığı tuz

Unu bir kabın içine döküp ortasını açın. Yoğurdu ortasına aktarın. Karbonatla köpürttüğünüz limon suyunu üzerine ekleyin. Unu ve tuzu da ilave ederek yumuşak bir hamur elde edin. 15 dakika dinlendirip yufka gibi yuvarlak açın ve kızgın yağda kızardın. (Çok ince açmayın çünkü pişerken kabarmaz.) İsterseniz peynir, isterseniz reçel ya da balla ikram edebilirsiniz.