



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

YOKSUL BÖREK

1 kase su
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
Lor peyniri
Kızartmak için sıvıyağ

Un, su ve tuzdan oluşan hamur yapılır. Üzeri kapatılır, yaklaşık yarım saat dinlendirilir. Sonra 8 eşit parçaya bölünür. Her parça tatlı tabağı kadar açılır. Yarısına lor peyniri konur, kapatılır, kenarlarına iyice bastırılır. Küçük derin bir tavaya sıvıyağ konur, ısınınca börekler iki yüzlü kızartılır. Kağıt havluya çıkarılır.