



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ BÖREK

İçindekiler

Hamur için :

210 gr un (1,5 su bardağı)

½ tatlı kaşığı tuz

40 gr oda ısısında tereyağı

İç için :

1 su bardağı ayıklanmış zeytin

3-4 adet sivri biber

1 adet kuru soğan.

Azura fritöze yağ doldurup 190 dereceye kızdırın. Un, tereyağı ve ½ su bardağı suyu yoğurun ve hamuru top haline getirin. Nemli bir bezle örtüp en az yarım saat dinlendirin. Hamuru 3-4 mm inceliğinde açın ve 10 cm büyüklüğünde karelere bölün. Zeytin, sivri biber ve soğanı Rondo'da kıyın ve her bir kareye hazırladığınız içten bir tatlı kaşığı koyun . Su ile hamurun kenarlarını ıslatın böylece daha rahat yapıştırabilirsiniz. Üçgen biçiminde katlayın. Çatal yardımı ile iyice yapıştırın. Unlanmış tabağa alınmış böreklerinizi fritözün ışığı sönmüce kızgın yağda 3-4 dk. kızartın. Sıcak servis yapın.