



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

TEMBEL BÖREĞİ



- 1 Kahve fincanı sıvıyağ
- 2 Adet yumurta
- 1 Su bardağı süt
- 2 Çorba kaşığı yoğurt
- 1 Çay kaşığı karbonat
- 1 Çay kaşığı tuz
- Alabildiği kadar un
- 1 Su bardağı kızartma yağı

- # Tüm malzemeler iyice karıştırılır.
- # Yedirerek un eklenir.
- # Hamurun kıvamı kulak memesi yumuşaklığına gelene kadar un eklenip yoğrulur.
- # Elde edilen hamur 1 saat dinlendirilir.
- # Dinlenen hamur 4 eşit parçaya bölünür.
- # Fazla ince olmayacak şekilde merdane ile açılır.
- # Baklava şeklinde kesilir.
- # Kızgın sıvıyağda altın rengi alacak şekilde kızartılır.

Not: Bu börek pratik olmakla beraber çok lezizdir. Beyaz peynirle birlikte ikram edilebilir.