



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

ARAP BÖREĞİ



- 2 Adet yumurta
- 1 Su bardağı yoğurt
- 1 Tatlı kaşığı karbonat
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- Alabildiği kadar un
- 1 Küçük kalıp beyaz peynir
- 1 Adet küçük kuru soğan
- 7 - 8 Dal maydanoz
- 1 Tatlı kaşığı pul kırmızı biber
- 1 Su bardağı kızartma yağı

- # Yoğurma kabına yumurtalar kırılır, üzerine yoğurt, tuz ve karbonat eklenir karıştırılır.
- # Yumuşak fakat ele yapışmayacak kıvamda bir hamur elde edene kadar un eklenir.
- # Hamur uygun kıvama gelince üzeri nemli bir bez örtülerek 1 saat dinlenmeye bırakılır.
- # Bu arada içi hazırlanır. İç için peynir rendelenir, soğan çok ince yemeklik doğranır, maydanoz ince kıyılır ve hepsi karıştırılıp kırmızı biber eklenir.
- # Dinlenen hamurdan limon büyüklüğünde parçalar koparılır, parmak uçlarıyla pasta tabağı büyüklüğünde açılır.
- # Açılan hamurların bir tarafına 1 çorba kaşığı dolusu hazırlanan içten konur ve tam ortadan katlanarak kenarları bastırılır.
- # Hamur bitene kadar aynı işlemler tekrarlanır.
- # Kızartma yağı kızdırılır, hazırlanan börekler altın rengi alana kadar kızartılır, sıcak olarak servis yapılır.

Not: Bu börek Suriye'nin özellikle de Halep'in sevilen milli böreğidir.