Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı 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.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 318 | Adı: Tembel Böreği | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 07:51