



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AFGANİSTAN BÖREĞİ

- 5 yufka
- 1 soğan
- 1 tabak kıyılmış lahana
- 1 tabak doğranmış ısırganotu
- 2 pırasa
- 4 yemek kaşığı soya sosu
- 5 yemek kaşığı margarin
- 1 tabak rendelenmiş beyaz peynir
- 1 tatlı kaşığı tuz karabiber
- 1 tatlı kaşığı kuru mercanköşk
- 1 şişe maden suyu
- 1 yumurta sarısı

Tavaya margarini alıp eritin içine ince doğranmış soğanı ve pırasayı ekleyip soteleyin ardından ince doğranmış ısırganotu kıyılmış lahana tuz karabiber ve mercanköşk ekleyip soteleyin ocaktan alınca içine rendelenmiş beyaz peynir ekleyip karıştırın yufkaları teker teker açın içine maden suyu sürün ve hazırladığımız karışımdan koyup yufkayı rulo şeklinde sarın fırın tepsisine dizip üzerine yumurta sarısı sürün fırına verin.