



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYELİ BÖREK

250 gram kıyma
500 gram iç bezelye
1 demet taze soğan
6 diş sarımsak
500 gram yoğurt
3 adet yufka
1/4 paket margarin
Yeterince tereyağı
Tuz
Pul kırmızıbiber
Karabiber
KIZARTMAK İÇİN:
Sıvıyağ

Kıymayı, ince kıydığımız taze soğan ve margarin yağı ile birlikte kavuralım.

Daha önceden haşladığımız taze bezelyeleri, yeterince tuzu, salçayı ve karabiberi tencereye ilave edelim ve 1-2 dakika daha kavurduktan sonra, ocağı söndürelim.

Bir bütün yufkayı altıya bölüp, ortalarına hazırladığımız bezelyeli içten bol miktarda koyalım.

Yufkaları, iki parmak kalınlığında rulo şeklinde saralım.

Rulo şeklinde sardığımız börekleri, sıvıyağda kızartıp, üzerine sarımsaklı yoğurt ve tereyağında kızdırdığımız pul kırmızıbiber serperek, servis yapalım.

Not: Böreğin hafif olmasını isteyenler, börekleri tavadan alır almaz, kaynar et suyuna ya da suya batırıp, çıkarttıktan sonra, üzerine yoğurdu ilave edebilirler.