



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BİBERLİ BÖREK (HAZIR YUFKA)

2 adet dolma biberi  
2 adet kırmızı et biberi  
3 çorba kaşığı zeytinyağı  
1 su bardağı rende kaşar  
1 çay kaşığı tuz  
3 adet hazır yufka  
Üzeri için:  
1 adet yumurta  
1 çay bardağı süt  
Yarım çay bardağı sıvı yağ

Biberler kibrit çöpü şeklinde doğranır. Zeytinyağında gevşeyene kadar kavrulur. Ateşten alınır, tuz eklenir. Soğuyunca kaşar katılır. Her yufka üçgen şeklinde 8 parçaya kesilir. Kesilen yufkanın geniş kenarına Biberli iç konur, sigara böreği gibi sarılır. Bütün börekler uygun büyüklükte fırın kabına yanyana dizilir. Üzerine yumurta, süt ve yağ karışımı gezdirilir. Bu şekilde buzdolabında 1 saat bekletilir. Süre sonunda önceden ısıtılmış 190 derece fırında börekler kızarana kadar pişirilir.