



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÜZGÜ BÖREK

- 4 adet yufka
- 4 adet haşlanmış patates
- 1 demet taze soğan
- 200 gram lor peyniri
- 1 yumurta
- 1 çay bardağı süt
- 3 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 çay bardağı su

Taze soğanları temizleyip ince ince kıyın. Üzerine yumurtanın akını da ekleyip harmanlayın. Peyniri ve baharatları ekleyip iç malzemeyi hazırlayın. İçine haşlanmış patatesi de ekleyip ezin. Su, süt ve yağı bir kaptaki çirpin. Yufkayı yayın ve üzerine sulu karışımdan serpip ıslatın. İkinci yufkayı da üzerine yerleştirin. İç malzemeyi bir şerit gibi uzatıp büzdürerek tepsi büyüklüğünde kesin ve tepsiye yerleştirin. Tüm tepsi dolunca üzerine yumurta sarısını sürün. 200 derecedeki fırında 30 dakika pişirip sıcak olarak ikram edin.

Not: Yağ oranı çok az olduğu için diyet yapanlar için uygun bir börek türüdür.

