



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEDE SARIĞI BÖREĞİ (KARABURUN İZMİR)

3 adet yufka
2 çorba kaşığı margarin
1 adet bayat ekmeğ
250 gram beyaz peynir
Yarım demet maydanoz
2 su bardağı yoğurt
2 diş sarımsak
1 çay kaşığı pul biber

3 adet yufkayı 4 parmak genişliğinde uzun şeritler halinde kesin tavada 2 çorba kaşığı margarini kızdırın. 1 adet ufalanmış bayat ekmeği kavurun ocaktan alın 250 gram beyaz peynir ince kıyılmış yarım demet maydanoz tuz karabiberi ve bir adet yumurtayı ilave edip karıştırın yufkaların bir ucuna hazırladığınız peynirli karışımdan 1'er çorba kaşığı koyun rulo sarın yağlanmış tepsiye dizin üzerine margarin sürün önceden ısıtılmış 200 derece fırında pişirin.2 su bardağı sarımsaklı yoğurtla bulayın ve tabaklara paylaşırıp kırmızı pul biber serpip servis yapın.

