



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMA SOSLU BÖREK

2 Yufka
1 Çay bardağı kaşar peyniri rendesi
5 Adet doğranmış turşulu yeşil zeytin
2 yaprak pazı
1 Havuç rendesi
1 Domates
1 Yeşil biber
1 Çay kaşığı kekik
Kızartmak için zeytinyağı
Tuz
Karabiber
Kırmızı biber
SOS İÇİN:
2 Ekşi elma
2 Diş sarımsak
1 Kaşık salça
1 Çorba kaşığı ketçap
Tuz
Karabiber
1 çorba kaşığı zeytinyağı

Yufka yayılır. Sigara böreği yapar gibi sekize bölün. Domates, biber küçük küçük doğranır. Havuç rendesi, kaşar peyniri, zeytin ilave edilir. Tuz, kırmızı biber, karabiber, kekik konur, karıştırılır. Yufkaların geniş tarafına konur. Sigara böreği gibi sarılır, kızgın yağda kızartılıp servis tabağına alınır. 2 ekşi elma rendelenir. Ketçap, salça, 2 diş sarımsak konur kısık ateşte pişirilir. Elmalar susuz ise 2 çorba kaşığı su konur. Börekler sosla servis yapılır.