



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

MENEMEN BÖREĞİ

- 3 tane yufka
- 3 tane yumurta
- 6 tane domates
- 8 tane yeşil biber
- 1 çay bardağı su
- 1 su bardağı galeta unu
- 1 çay kaşığı kekik ve tuz
- 3 yemek kaşığı margarin
- 1 çay bardağı sıvıyağ

Doğranmış biberleri önce margarinde biraz eritin. Daha sonra küp şeklinde doğradığınız domatesleri ekleyip eritin. Üzerine yumurtaları kırın. Kekik ve tuzu da ilave edin.

Daha sonra yufkaları tezgaha yayın. Sıvı yağ ve suyu karıştırarak yufkaya sürün. İkiye katlayarak aynı şekilde o yüzünü de yağlayın. Yufkayı dörde bölerek içine yumurtalı harçtan koyarak sarın. Önce su ve yağa daha sonra galeta ununa batırarak tepsiye dizin. Önceden 180 derecede ısıtılmış fırına sürün. 15 dakika pişirin. Afiyet olsun.

