



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU BÖREK (YUFKADAN)

MALZEMELER

2 ADETYUFKA

250 GR KIYMA

1 SU BARDAĞI YOĞURT

1 SOĞAN

2 ADET DOMATES

YARIM ÇORBA KAŞIĞI SALÇA

1 ADET YUMURTA

1 DEMET MAYDANOZ

TUZ

KARABİBER

KIZARTMAK İÇİN:

1 SU BARDAĞI SIVI YAĞ

Ön hazırlık olarak soğanı rendeleyelim. Kıymaya ilave edelim. Maydanozu tuzu karabiberi ekleyip karıştıralım. Yumurtayı ayrı bir kaptaki çırpalım. İlk yufkayı düz ve temiz bir zemine yayalım. Fırça yardımıyla üzerine yumurta sürelim. Hazırladığımız börek için 2 cm aralıklarla yufkanın üzerine dizelim. Yani eşit aralıklarla ve düzgün. Diğer yufkayı da düz ve temiz bir zemine serelim. Bir fırça yardımıyla yufkaya yumurta sürelim ve diğer yufkanın üzerine kapatalım. Çay bardağı yardımıyla, hazırladığımız içli kısımlar ortada kalacak şekilde yuvarlak parçalar keselim. Derin bir tavaya sıvı yağı alıp ısıtalım. Börekleri arkalı önlü kızartalım. Daha son fazla yağını almak için börekleri kağıt mutfak havlusunun üzerine alalım. Bir tavaya rendelenmiş domatesleri ilave ederek, 3-4 dakika kavuralım. Yarım çorba kaşığı salçayı da ekleyip, 2 dakika daha kavuralım. Çok az su ve tuz kattıktan sonra bir süre kaynatalım. Servis tabağına önce yoğurdu, üzerine de domatesli sosu dökelim. Sosun üzerine börekleri koyarak, servis yapalım.