



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURT SOSLU MENDİL BÖREĞİ

Emine Beder

2 YUFKA
1 YUMURTA
1 SU BARDAGI SIVI YAĞ (KIZARTMAK İÇİN)
İÇİ İÇİN:
1 ORTA BOY SOĞAN
150 GR. KIYMA (YAĞSIZ)
1 DEMET MAYDANOZ
TUZ
KARABİBER
ÜZERİ İÇİN:
250 GR. YOĞURT
3-4 DİŞ SARIMSAK (ARZUYA GÖRE)

Bir kabın içine küçük küp doğranmış soğanı, kıymayı, kıyılmış maydanozu, tuzu ve karabiberi ekleyip karıştırılın. 1 yufkayı serip, üzerine fırça yardımıyla çırpılmış yumurta sürülün. Kıymalı harcı yufkanın üzerine 5 cm. aralıklarla yerleştirilün. Diğer yufkaya da fırça yardımıyla yumurta sürerek, ilk yufkanın üzerine kapatalın. İki yufkanın birbirine yapışması için elimizle hafifçe üzerine bastırılın. Yufkaları, kıymalı harç ortasında kalacak şekilde kare parçalar halinde keserek kızdırılmış sıvı yağda arkalı önlü kızartıp kâğıt mutfak havlusu üzerine çıkarılın. 5 dk. sonra börekleri servis tabağına alarak üzerlerine sarımsaklı yoğurt yayıp ketçap gezdirelün.

Not: Kare kesmek yerine bardakla yuvarlak şekillerde de kesebilirsiniz.