



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİLİ BÖREK

250 gr Banvit Hindi Kalça Kuşbaşı (küçük küp doğranmış)

90 ml zeytinyağı

3 adet yufka

3 adet patates (küçük küp doğranmış)

1 adet soğan (ince kıyılmış)

2 diş sarımsak (ince kıyılmış)

1 çay kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı kekik

1 tatlı kaşığı karabiber

Zeytinyağdan üç çorba kaşığı ayırın.

Yufka ve 3 çorba kaşığı zeytinyağı hariç kalan bütün malzemeyi iyice harmanlayın. Üzerini streç film ile örtün ve en az bir saat buzdolabında dinlendirin.

Her bir yufkayı yarım ay olacak şekilde ikiye kesin, düz bir zemin üzerine yuvarlak kısmı kendinize doğru gelecek şekilde yayın. Yufkanın yuvarlak kenarından 5 cm içeriye hazırladığınız harçtan yayın ve düz kenarına doğru rulo şeklinde sarın. Yağlanmış fırın tepsisine uzunlamasına yerleştirin. Yufkanın boyu tepsiden uzun gelirse, yufkayı kesmeden tepsinin içine kıvrın. Diğer yufkaları da aynı şekilde hazırlayıp tepsiye yerleştirin.

Önceden ısıtılmış 180°C fırında üzerleri kızarıncaya kadar yaklaşık 35-40 dak. pişirin.

En az 15 dak. dinlendirdikten sonra dilimleyerek servis yapın.

