



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISLAK BÖREK (KAYSERİ)

Melikgazi Belediyesi

1 paket yufka
1 paket erimiş margarin
1 yumurta sarısı
İÇİ:
250 gram kıyma
1 baş soğan
½ kutu bezelye
dereotu
tuz
karabiber

Soğan ve kıyma kavrulur, tuz karabiber, bezelye ilave edilir, dereotu eklenir. Yufkalara erimiş margarin sürülür. 4 parçaya kesilir, geniş kısma içmalzemesi yerleştirilir.dolapta 5-6saat dondurulur. Fazla suyu kağıt havlu ile alınır. Yumurta sarısı sürülerek 180 derece fırında pişirilir.

