



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEREVİZİLİ GÜL BÖREĞİ

4 kişilik gerekli malzeme:

3 kereviz,

1 patates

2 soğan,

250 gr kıyma

3 yufka,

2 yumurta

1 su bardağı süt

100 gr erimiş margarin

1 yemek kaşığı çörek otu ya da susam

Tuz,

karabiber

Soğanı ince ince kıyıp 2 yemek kaşığı margarinle kavurun. Kıymayı ilave edin ve suyunu salı çekinceye kadar kavurun. Kereviz ve patatesi soyup rendenin iri tarafıyla rendeleyerek tencereye ekleyin. Suyunu çekinceye kadar pişirip tencereyi ateşten alın. Karabiber ve tuz ekleyip karıştırın.

Başka bir kapta yumurta, süt ve kalan margarini iyice çırpın. Yufkanın birini düz zemine serip üzerine hazırladığınız sütlü harçtan sürün. Yufkayı ortadan ikiye kesin. Yarım yufkaya kerevizli harçtan yayın ve gevşek bir rulo yapıp kendi etrafında döndürerek yuvarlayın. Aynı işlemi diğer yufkalara da uygulayın.

Hazırladığınız börekleri yağlanmış fırın tepsisine dizip üzerine kalan sütlü karışımdan sürün. Böreklerin üzerine çörek otu ya da susam serperek 200 derece ısıtılmış fırında pembeleşinceye kadar pişirin.