



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KURU FASULYELİ YUFKA BÖREĞİ

6 kişilik gerekli malzeme:

4 hazır yufka

1 su bardağı kuru fasulye

1 su bardağı sıcak su

1 soğan

1 çorba kaşığı sıvıyağ

1 su bardağı yoğurt

2 çay bardağı süt

Tuz, karabiber

Fasulyeyi akşamdan ıslatın. Suyunu değiştirip fasulyeler yumuşayana kadar haşlayın ve süzün. Soğanı soyup yemeklik doğrayın. 2 çorba kaşığı sıvıyağı tavada ısıtıp soğanı kavurun. Fasulye, su, tuz ve karabiberi ekleyip tavayı ocaktan alın.

Fırın tepsisini 1 çorba kaşığı sıvıyağ ile yağlayın. Birinci yufkayı kenarları dışarı taşacak şekilde tepsiye yayın.

Üzerine 3 çorba kaşığı süt gezdirin. Fasulyeli harcın üçte birini yayın.

İkinci yufkayı buruşturarak tepsi büyüklüğünde yayın. Süt ve iç malzeme bitene kadar işlemi tekrarlayıp sıralamayı yufka ile tamamlayın. Dışa sarkan yufkayı içe doğru kıvrın. Yoğurt ile 7 kaşık yağı bir kapta karıştırıp böreğin üzerine sürün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Dilimleyip servis yapın.