



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURUFASULYELİ BÖREK

Ayşe Tüter

1 yemek tabağı dolusu kuru fasulye yemeğı
1 çay kaşığı toz kırmızı biber
Maydanoz
Tuz
100 gr sucuk (küçük doğranmış)
1 su bardağı süt (aralarına sürmek için)
1 su bardağı soda
1 çay bardağı zeytinyağı
3 tane yumurta
1 kg yufka

Fasulye yemeğini çatallarla ezin. Sucuğu, maydanozu, kırmızı biberi ilave edin karıştırın. Bir tepsiye yufkayı dışarıya sarkacak şekilde yayın. Sütü, sodayı, zeytinyağını, yumurtayı, tuzu bir kapta iyice çırpın, yufkanın üzerine bir kepçe gezdirin. Aralarına bu karışımdan gezdirerek üç yufkayı üst üste koyun, yufkanın üzerine hazırladığınız içi yayın. Diğer yufkaları da aynı şekilde üzerine koyun, kalan harcı da üzerine dökün. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kızarana kadar pişirin.