



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİDYE BÖREK (HAZIR YUFKA)

2 adet patates
2 adet yufka
1 adet soğan
1 su bardağı süt
1 adet yumurta akı
2 çorba kaşığı erimiş tereyağı
Tuz
Karabiber
Üzeri için:
Yumurta sarısı

Öncelikle patatesleri ezip içine rende soğanı ve sütü koyup karıştırın. Baharatları da ekleyip karışımı hazırlayın. Yufkaları büyük üçgen şeklinde kesin. Üzerini erimiş yağla yağlayın ve patatesli karışımı koyup midye katlama yöntemiyle katlayıp fırın kabına dizin. Üzerine yumurta sarısı sürüp 200 derecede pişirip ikram edin.

