



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU BÖREK

4 adet yufka
250 gr. beyaz peynir
Yarım demet maydanoz
Yarım kg. yoğurt
2 diş sarımsak
1 çorba kaşığı tereyağı
Kırmızıbiber

Yufkaları ikiye bölelim. Dala sonra enlemesine geniş şeritler halinde keselim. Bu arada içi için peyniri ufalayalım. Maydanozu ince kıyalım. İkisini karıştıralım. Hazırladığımız içi, şeritlerin ortalarına koyalım, Sigara böreği sarar gibi saralım, ince uzun böreği kendi etrafında gül böreği gibi tekrar saralım. Açılmaması için herbir böreği kürdanla sabitleştirelim. Hafif yağlanmış tepsiye dizelim, 170 dereceli fırında 20-25 dakika pişirelim. Bu arada sarımsakları dövelim. Yoğurtla karıştıralım. Böreklerin üzeri pembeleşince fırından çıkaralım. Genişçe bir servis tabağına dizelim. Üzerine sarımsaklı yoğurdu dökelim. Küçük bir tavada tereyağını kızdıralım, içine dilediğimiz miktarda kırmızıbiber serpelim. Biraz pişirip yoğurdun üzerine dökerek, servis yapalım.