



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## AFYON BÖREĞİ (AFYONKARAHİSAR)

Ankara Büyükşehir Belediyesi  
Belmek Yemek Kitabı

2 adet yumurta  
4 çorba kaşık yoğurt  
1 çay bardağı sıvı yağ  
1 su bardağı su  
2 tatlı kaşığı tuz  
1 paket margarin  
Alabildiği kadar un  
iç harç malzeme:  
1 su bardağı yeşil mercimek (haşlanmış)  
1 tatlı kaşığı salça  
2 çorba kaşık sıvı yağ  
1 çay kaşığı tuz  
1 adet küçük soğan

Derin bir kaptaki 1 yumurta, yoğurt, sıvı yağ, su, tuz ve un ilavesiyle kulak memesi yumuşaklığında hamur yapılır. Hamur, 4 eşit parçaya ayrılıp, ıslak bez altında 5-10 dakika dinlenmeye bırakılır. 1 paket margarin eritilir, soğumaya bırakılır. Bezeler, yufkadan biraz daha büyük ve ince açılır. Açılan yufkanın her tarafı, iyice soğumuş olan yağla yağlanır. 2. yufka, yağlanmış yufkanın üzerine serilir, yine her tarafı yağlanır. İki ucu ortada birleşecek şekilde kapatılır ve tekrar yağlanır. Diğer iki ucu ortada birleşecek şekilde dikdörtgen kapatılıp tabağa konur. Diğer yufkalara da aynı işlem uygulanır. Üzerine ıslak bez örtülüp buzdolabında 30 dk. bekletilir. Buzdolabından alınıp 16 eşit parçaya bölünüp, tekrar el kadar açılır, içine önceden hazırlanan harç konur, iki ucu kapatılıp gevşekçe rulo şeklinde sarılıp katlanan kısım üste getirilir. Üstüne yumurta sarısı sürülüp, önceden ısıtılmış 200 derece fırında pişirilir.

Harcı: Soğan, ince ince doğranır, sıvı yağ ile kavrulur. Salça konup karıştırılır. Mercimek ve tuz eklenip 2-3 dakika daha kavrulur.



---

© lezzetler.com tarif no:88910 • adı:Afyon Boređi (Afyonkarahisar) • gönderen:siyami • indirme tarihi:07.04.2025 - 09:57