



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ALAY BÖREĞİ

Ayşe Tüter

3 Yufka
3 adet közlenmiş patlıcan
1 adet közlenmiş kırmızı biber
1 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı margarin
1 su bardağı süt
1 su bardağı sarımsaklı yoğurt
Kırmızı biber
Karabiber
Tuz
Kızartmak için sıvı yağ

Bir kaşık unla bir kaşık yağı kavurun ve sütü ilave edin. Boza kıvamında pişirip içine tuz, karabiber, ezilmiş patlıcan ve biber koyup karıştırın. Yufkayı yayın. Önce 4, sonra ortalarından bir daha kesilerek 8 eşit parçaya bölün. Geniş uçlarına hazırlanan içi koyup sarın. Diğer yufkalara da aynı işlemi tekrarlayın. Börekleri sıvıyağda kızartıp üzerine sarımsaklı yoğurt dökün. Kırmızı biber serpin ve servis yapın.