



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANNE BÖREĞİ

1 su bardağı yoğurt
Yarım çay bardağı sıvı yağ
3 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
Yarım kilo pazı
1 soğan
150 gram beyaz peynir

Yoğurma kabında yoğurt ve sıvı yağı karıştırın. Üzerine un, tuz ve bir miktar su ekleyip yumuşak bir hamur oluncaya kadar yoğurun. Dinlendirdikten sonra açın. İrice doğranmış ve ezilmiş pazıyı, rendelenmiş soğan ve peynirle karıştırıp iç malzemeyi hazırlayın. Biraz sıvı yağla yağladığınız yufkaların içine yayın. Yufkaları rulo şeklinde sarıp gül şekli verin ve tepsiye dizin. Üzerine yağ sürüp 200 derecedeki fırın 30 dakika pişirin. Kızarıncaya servis tabağına alın, çayın yanında sunun.