



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARNAVUT BÖREĞİ (EDİRNE)

Edirne İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 Adet Yumurta
2 Su Bardağı Un
Yarım kg. yoğurt
Yarım paket margarin
1 paket kabartma tozu
1 kaşık maydanoz

Bir kilo unu mermer üzerine seriyoruz. Bir fincan zeytinyağı, su ve bir fiske tuz ile kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğuruyoruz.

Tabak büyüklüğünde on parçaya bölüp ince ince yufka şeklinde açıyoruz.

İçine beyaz peynir ve maydanoz karışımını katıp rulo şekline getirip üzerine yumurta sarısı sürerek on dakika fırında pişiriyoruz.

Not: Ayrıca Arnavutların meşhur pırasalı böreği gibi olması için içine peynir yerine pırasa konulabilir.

