



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GEMİCİ BÖREĞİ

1 adet orta boy soğan
4 çorba kaşığı zeytinyağı
100 gram kalamata zeytini
100 gram enginar kalbi
100 gram kayın mantarı
2 dal dereotu
1 adet yufka
1 adet yumurta sarısı
Tuz
Karabiber

Zeytinleri ikiye bölüp çekirdeklerini çıkartın. Mantarı haşlayıp enginar kalbi ile ince ince doğrayın. Soğanı yemeklik doğrayıp bir tavada zeytinyağı ile pembeleşene kadar kavurun. Üzerine mantar, zeytin ve enginarı ilave edip biraz kavurun. Dereotu, tuz ve karabiber ekledikten sonra soğuması için ocaktan alın. Yufkayı dört eşit parçaya bölün. Hazırladığınız harcı yufkaların içine paylaşın. Yufkaları kalın sigara böreği şeklinde sarın. Yağlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

Not: Börek, isteğe bağlı olarak domates sos ya da sarmısaklı yoğurt ile servis yapılabilir.

