



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BARBUNYA EZMELİ ÇITIR BÖREK

<https://tafed.org.tr>

2 su bardağı haşlanmış barbunya
2 adet yufka
1 adet soğan
2 diş sarımsak
1 adet havuç
2 yemek kaşığı tereyağı
2 adet yumurta beyazı
½ su bardağı sıvı yağ (kızartmak için)
Tuz
Karabiber

Haşlanan barbunyalara, soğan, sarımsak ve havuç ile tereyağında kavrulur ve püre hâline getirilir. Hazırlanan püre, tuz ve karabiber ile lezzetlendirilir. Yufkalar 6 eşit parçaya bölünür. Her bir parçaya hazırlanan içten konur ve uçlarına yumurta beyazı sürülerek sarılır. Kızgın yağda pişirilip sıcak servis edilir.

