



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BARDAKTA KIRPMA BÖREK

2-3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 tutam toz şeker
1 adet dolmalık kırmızı biber
1 adet dolmalık sarı biber
1 küçük kase taze bezelye
7 adet yumurta
2-3 çorba kaşığı süt
Tuz, taze çekilmiş karabiber, kimyon
1 çorba kaşığı tereyağı
2 dal maydanoz
1 çay kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu

Bezelyeyi kaynar suda 10 dakika haşlayın.

Biberlerin çekirdeklerini temizleyip zar şeklinde doğrayın. Maydanozu da yıkayıp süzdükten sonra irice doğrayın.

Soğanı soyup ay şeklinde doğrayın. Yumurtaları çukur bir kabin içinde kırın. Sütü, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nı, tuzu ve baharatını ekleyip iyice çırpın.

Tuzu ve baharatını ekleyip iyice çırpın. Üzerine Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nı ekleyip biraz daha karıştırın.

Doğradığınız soğanı sıvı yağda şekerle birlikte karamelize olana dek kavurun. Biberleri ekleyin. Birkaç dakika kavurduktan sonra yumurtalı karışımı dökün. Birkaç dakika sonra da bezelyeleri serpin.

