



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAYRAM BÖREĞİ (HAZIR YUFKA)

8 adet yufka
400 gram ıspanak
1 soğan
500 gram kıyma
1 yumurta
Tuz, karabiber, kırmızıbiber
1 çorba kaşığı tereyağı
50 gram tulum peyniri
1 yumurta
1 çay bardağı sıvı yağı
1 çay bardağı yoğurt

Öncelikle iç malzemeyi hazırlayın. Ispanakları yıkayıp ince ince kıyın. Soğanı rendeleyip yarısını ıspanağın içine koyup çiğ olarak yoğurun. Soğanın yarısını da kıymayla birlikte tereyağında kavurun. Kavurulmuş kıymanın içine yumurtayı kırıp karıştırın. Bu karışımları soğumaya bırakın. Fırın tepsisine yufkalardan birini serin. Diğer yufkaları dikdörtgen hazırlayın ve yarısına kıymalı harcı yarısına da ıspanaklı harçtan koyup rulo şeklinde sarın. Sararken hamurun iki ucundan ortaya doğru rulo yaparsanız daha güzel bir görüntü olacaktır. Sonra da tepsinin içine gül gibi döşeyin. Fırın tepsisine bu şekilde sırayla dizin. Üzerine yoğurt, yumurta ve sıvı yağı karışımını çırpıp bolca sürün ve 200 derecedeki fırında 35 dakika pişirin.