



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEŞAMELLİ BÖREK

1 adet yufka
125 gr salam ya da jambon
125 gr dil peyniri
1 adet yumurta
Besamel sos için;
60 gr margarin
60 gr un

Yufkayı düzgün bir yere yayın. Besamel sosu hazırlamak için un ve yağı hafif kavurun. Sütü devamlı karıştırarak azar azar ilave edin. Hazırladığınız besamel sosu, yufkanın yarısına, spatulayla ekmeğe sürer gibi sıcakken sürün. Yufkanın diğer yarısını besamel soslu yufkanın üzerine gelecek şekilde kapayın. Besamel soslu yufkayı 8 eşit parçaya bölün. Salam veya jambon ve dil peynirini küçük küçük doğrayın ya da rendeleyin. Bu malzemeyi yufka dilimlerinin içine koyup, kalınca bir sigara böreği sarar gibi sarın. Besamelli börekleri, önce yumurtaya sonra galeta ununa bulayıp kızgın ve bol yağda kızartın.

