



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BESLENME ÇANTASI BÖREĞİ

4 adet yufka
4 adet haşlanmış patates
1 demet taze soğan
200 gram lor peyniri
1 yumurta
1 çay bardağı süt
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay bardağı su
Susam

Taze soğanları temizleyip ince ince kıyın. Üzerine yumurtanın akını da ekleyip harmanlayın. Peyniri ve baharatları bırakarak iç malzemeyi hazırlayın. İçine haşlanmış patatesi ilave ederek ezin. Su, süt ve yağı bir kaptan çırpın. Yufkayı yayın ve üzerine sulu karışımdan serpip ıslatın. İkinci yufkayı da üzerine yerleştirin. Üçgen şeklinde kesin. İç malzemeyi uç kısmına koyup sarın ve tepsiye dizin. Tüm tepsi dolunca üzerine yumurta sarısı ve susam sürün. 200 derecedeki fırında 30 dakika pişirip sıcak olarak ikram edin.

