



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYELİ BONBON BÖREK

Malzemeler:

3 adet yufka
Yarım kilogram bezelye
100 gram kıyma
1 adet soğan
2 adet domates
1 su bardağı sıvı yağ
Yarım çay bardağı süt
Tuz karabiber kekik
1 adet yumurta sarısı
Susam

Hazırlanışı:

Bezelyeleri ayıklayıp yıkayın. Soğanı ince kıyın. Domatesi küp şeklinde doğrayın. Tencerede kıymayı kavurun. Soğana 1 yemek kaşığı sıvı yağı katarak, kavrulunca domates ve bezelyeyi ekleyin. Çok az su ilave ederek, bezelyeler yumuşayınca kadar pişirin. Ateşten alıp, tuz, karabiber ve kekik serpin. Sıvı yağ ve sütü bir kasede karıştırın. Yufkanın birini tezgaha yayın. Sütlü karışımı her tarafına iyice sürün. Yufkanın yuvarlak tarafları içe gelecek şekilde 3'e katlayın. 3 eşit parçaya kesip, dikdörtgen parçalar çıkarın. Ortalarına yeteri kadar harç koyup, rulo şeklinde kıvrın. Folyo bağcıklar keserek, bonbon şekli verin. Buzdondurduğunuz kısımları bağcıklarla tutturun. Diğer 2 yufkaya da aynı işlemi yapıp, yağlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp, susam serpin. 180 dereceye ayarlanmış ve önceden ısıtılmış fırında kızarana dek pişirin.