



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

BEZELYELİ SARMA BÖREK

125 gr margarin
4 hazır yufka
1/2 taze iç bezelye
1 patates
1 soğan
3 yemek kaşığı ayçiçeği yağı
1 su bardağı su
Tuz
Karabiber
1 yumurtanın sarısı

Soğanı soyup küçük doğrayın. Patatesi soyup tavla zarı büyüklüğünde doğrayın. Soğanı ayçiçeği yağda pembeleştirip patates ve bezelyeyi ekleyin. Tuz, karabiber ve su ilave edip orta ateşte kapağı kapalı olarak pişirin.

Yufkaları düz zeminde açıp her birini 4 üçgen parça elde edecek şekilde kesin. Margarini eritin. Üçgen parçaların üzerlerine eritilmiş yağı sürerek 4 üçgen yufkayı üst üste dizin. Ortasına 2-3 kaşık kadar iç malzeme koyup sigara böreği şeklinde sarın. Kalan 3 yufkayı da aynı şekilde hazırlayın.

Börekleri yağlanmış tepsiye dizip üzerlerine yumurta sarısı sürün. 180 dereceye ayarlı sıcak fırında pişirin. Servis yapın.