



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖRÜLCELİ HAŞHAŞLI BÖREK

<https://www.sabah.com.tr>

6 adet yufka
2 su bardağı haşlanmış börülce
2 adet ince kıyılmış soğan
1 adet ince doğranmış kırmızı biber
2 çorba kaşığı sıvı yağ
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
Yufkalara sürmek için:
1 su bardağı sıvı yağ
3 çorba kaşığı haşhaş ezmesi
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
3 çorba kaşığı susam

Börülceyi haşlayıp süzün. Geniş bir kaba alıp üzerine yufka dışında kalan malzemeyi ilave edin. Sıvı yağ ve haşhaş ezmesini iyice karıştırın. Bir adet yufkayı düz bir zemine serin ve yarısının üzerine bir fırça yardımı ile haşhaşlı karışımdan sürüp diğer yarısını üzerine kapatın. Yufkayı önce tam ortadan ikiye kesin. Sonra her parçayı yeniden ikiye kesin. Elde ettiğiniz üçgen parçaların geniş kısmına börülceli harçtan koyup sarın. Kalan yufkaları da aynı şekilde hazırlayın. Üzerlerine çırpılmış yumurta sarısı sürüp susam serpin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzerleri kızarana dek pişirin.

