



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BULGURLU BÖREK (HASKÖY BULGARİSTAN)

AB Bulgaristan - Türkiye Sınır Ötesi İşbirliği Programı  
Meriç Sanal Mutfacı

1 kg un  
400 gr bulgur  
3 adet yumurta  
200 gr peynir  
100 gr sıvıyağ  
Tuz  
Su

Hamur elendikten sonra biraz tuz ve su ile hamur yoğrulur, sonra böreklik yufkalar açılır. Yufkalar vışnik veya ocak üzerinde pişirilir, yumuşamaları için bezle üzerleri örtülür. Bulgur yağın bir kısmıyla ve biraz tuzla kaynatılır. Soğuduktan sonra yanına yumurtalar ve ufalanmış peynir ilave edilir. Yağlanmış tepsiye yufkalar birer birer dizilir, her biri yağlanır ve üzerine harçtan dökülür. Börek sobanın üzerinde pişirilir. Bir tarafı kızarıp piştikten sonra diğer tarafı pişirilir. Hazır olan böreğin yumuşaması için üstü örtülür.