



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BULGURLU BÖREK (İZNİK BURSA)

İznik Belediyesi

1 Su Bardağı Pilavlık Bulgur  
1 Kase Lor  
10 Adet Kuru Yufka  
1 Su Bardağı Zeytinyağı  
Tuz

Fırın tepsisi zeytinyağı ile yağlanır, bulgur ayrı bir kabın içinde üzerine kapatacak kadar su ile haşlanır, bir kase nin içine su ve zeytinyağı konur, hazırlanmış yağlı su ile yufkalar ıslatılarak tepsiye yerleştirilir. Yufkaların arasına bulgur serilir, diğer yufkalarda aynı şekilde ıslatılarak tepsiye yerleştirilir, beşinci yufkadan sonra yufkaların arasına lor serilir, böreğin son yufkasının üzerine yağlı su döküldükten sonra sobanın üzerinde kapak veya tepsi yardımıyla çevrilerek kızarıncaya kadar pişirilir. Kare şeklinde kesilerek sıcak olarak servis yapılır.

