



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BURAM BÖREK

3 adet yufka
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı sıvıyağ
1 adet yumurta
İç için:
3 adet orta adet soğan
1 orba kaşığı salça
4 orba kaşığı sıvıyağ
1 ay kaşığı tuz
1 ay kaşığı karabiber

Soğan ince entilir, sıvıyağda kavrulur, salça, tuz ve karabiber eklenir, ateşten alınır. Yumurta, süt ve yağ çukur bir kapta çırpılır. İlk yufka serilir. Yüzeyine sıvı karışım sürölür. Sonra ikiye katlanır. Üçgen 6 parçaya kesilir. Geniş kenarlarına soğanlı iç konur. sağdan ve soldan katlandıktan sonra rulo yapılır. Diğ er yufkalar da aynen hazırlanır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine artan sıvı karışım sürölür. 185 derece fırında altın sarısı kızarana kadar pişirilir.