



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BURGER BÖREĞİ

3 adet yufka
1 demet dereotu
250 gram lor peyniri
3 dilim hindi veya tavuk burger köftesi
Kızartmak için:
Sıvı yağ

İnce kıyılmış dereotu, lor peyniri, küçük küpler halinde doğranmış hindi burger köfteleri bir kapta karıştırın. Yufkaları üst üste serip, artı şeklinde 4'e kesin. Her parçayı ortasından tekrar keserek, tüm yufkalardan 8 eşit üçgen elde edin. Yufkaların geniş kenarlarına hazırladığınız içten koyun. Üçgenleri rulo yaparak sarın. Ruloyu kendi etrafında döndürün. Yufkanın uç kısmını suya batırın ve açılmaması için yapıştırın. Böylece gül böreği şekli elde edin. Sonra yufkaları kürdanla tutturun. Börekleri kızgın sıvı yağda arkalı önlü kızartıp, kağıt havlu üzerine alın. Sıcak servis yapın.

