



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BUZLUK BÖREĞİ

3 adet yumurta,
4 çorba kaşığı tereyağ,
1 adet orta boy soğan,
2 adet haşlanmış patates,
100 gram salam,
1 adet yumurtanın sarısı,
maydanoz,
haşhaş,
tuz,
karabiber.

Patatesleri rendeleyin. Salamı küçük küçük doğrayın. Soğanı ise küçük doğrayıp çok az sıvı yağda pembeleştirin. Patatesleri, salamı, soğanı, kıyılmış maydanozu, tuz ve karabiberi de karıştırın. İlk yufkanın üzerine eritilmiş tereyağını sürün. Diğer yufkalara da tereyağı sürerek üst üste dizin. 8 eşit üçgen şeklinde kesin. Üçgenlerin geniş kenarına içten bir miktar koyun. Yanlarını içe doğru döndürüp rulo halinde sarın. Börekleri bir kevgire dizin. Üzerine birkaç kez su dökün. Suyu süzüldükten sonra hafif yağlanmış melamin tepsiye dizin Buzluğa yerleştirin. Donana dek bekletin. Börekleri eritmeden üzerine yumurta sarısı sürerek önceden ısıttığınız 180 dereceli fırında pişirin.