



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BUZLUK BÖREĞİ

- 4 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 2 Adet patates(haşlanmış)
- 3 Adet yufka
- 6 Yemek Kaşığı haşhaş
- 0,5 Demet maydanoz
- 1 Adet yumurta sarısı
- 100 gr salam
- 3 Yemek Kaşığı ayçiçek yağı
- 1 Adet soğan
- 6 Yemek Kaşığı susam

Haşlanmış patatesleri soyup, rendeleyelim.Salamı küçük küçük keselim.Soğanı küçük küçük doğrayıp çok az ayçiçek yağında hafifçe sote edelim.İçine patates rendesini, salamı, ince ince kıydığımız maydanozu, tuz ve karabiberi ilave edelim.Bir yufkayı düz bir zemine serip, üzerine eritilmiş sana hamurışı sürelim.Diğer yufkaların aralarına da sana hamurışı sürerek, ilk yufkanın üzerine yerleştirelim. Kat kat olan yufkaları, 8 eşit üçgen şeklinde keselim.Üçgenlerin geniş kenarına hazırladığımız içten bir miktar koyalım. Yanlarını içe doğru döndürüp, gevşek bir rulo halinde saralım. Börekleri bir kevgire dizelim. Üzerine birkaç kez su serpelim. Suyunu süzdükten sonra börekleri çok hafif yağlanmış bir tepsiye dizelim.Tepsiyi buzluğa yerleştirelim. Donana dek bekletelim. Buzluktan çıkardıktan sonra eritmeden üzerine yumurta sarısı sürelim. Önceden ısıtılmış 230 dereceli fırında böreklerin altı üstü kızarana dek pişirerek, servis yapalım.