



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CACIKLI BÖREK

2 adet yufka
1 su bardağı bezelye
1 adet patates
1 adet minik soğan
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çay kaşığı tuz
Kızartma yağı
Cacık için:
1 su bardağı yoğurt
1 diş sarımsak
1 adet minik salatalık
1 çay kaşığı tuz

Tavaya yağ konur, ısınınca ince kıyılmış soğan atılır ve pembeleştirilir. Üzerine tavla zarı şeklinde doğranmış patates eklenir. Yumuşamaya başlayınca konserve bezelye atılır, tuz serpilir. Kapaklı olarak 10 dakika kadar pişirilir. Yufkalar üst üste konur. Sigara böreği yapar gibi 12 üçgen parçaya kesilir. (Toplam 24 parça) Yufkaların geniş kenarına iç konur ve sigara böreği gibi sarılır. Sonra kızgın yağda kızartılır. Cacık için yoğurt, ezilmiş sarımsak, tuz ve az su çırpılır. Üzerine rendelenmiş salatalık katılır ve karıştırılır. Börekler servis tabağına konur. Kenarına cacık bırakılır.