



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇER ÇÖP BÖREK

1 adet yufka
1 adet yumurta
1 adet patates
1 adet havuç
1 adet pırasa
1 su bardağı lor
Yarım demet dereotu
Yarım su bardağı sıvıyağ
1 su bardağı süt

Yufka rulo yapılır, ince doğranır, sonra havalandırarak parçalara ayrılır. Patates ve havuç soyulur, rendelenir. Pırasa ve dereotu ince ince kıyılır. Bir araya getirilir. Lor, yumurta, sıvıyağ ve süt ilave edilir. Güzelce karıştırılır. Yağlanmış fırın kabına dökülür ve düzeltilir. 180 derece fırına verilir, kızarana kadar pişirilir. Fırından çıktıktan sonra kare kare keserek servise sunulur.