



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİLİM BÖREK

4 adet yufka
4 adet haşlanmış patates
1 demet taze soğan
200 gram lor peyniri
1 yumurta
1 çay bardağı süt
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay bardağı su
Susam

Taze soğanları temizleyip ince ince kıyın. Üzerine yumurtanın akını da ekleyip harmanlayın. Peyniri ve baharatları ekleyip iç malzemeyi hazırlayın. İçine haşlanmış patatesi de ekleyip ezin. Su, süt ve yağı bir kapta çırpın. Yufkayı yayın ve üzerine sulu karışımdan serpip ıslatın. İç malzemeyi her yerine gezdirip yufkayı sıkıca rulo yapın. Bu şekilde sarılan börekleri dilim dilim yuvarlak kesip fırın tepsisine dizin. Tüm tepsi dolunca üzerine yumurta sarısı sürün. 200 derecedeki fırında 30 dakika pişirip sıcak olarak ikram edin. Yağ oranı çok az olduğu için diyet yapanlar için uygun bir börektir.