



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENGİNARLI BÖREK

1 ay kaşığı tuz
1 adet hazır yufka
4 adet enginar
Yarım limonun suyu
Yufkanın sosu için:
1 adet yumurta
2 yemek kaşığı sıvı yağ
2 yemek kaşığı yoğurt

Öncelikle ayıklayıp yıkadığınız enginarları kaynayan tuzlu ve limonlu suyun içinde 10 kadar haşlayın ve suyunu süzün. Öte yandan küçük bir kase­nin içinde sıvı yağ, yoğurt ve yumurtayı çırpın. Hazır yufkayı tezgaha serin, üzerine fırça ile hazırladığınız sosu sürün. Yufkanın dört bir ucunu ortada birleştirerek kare şeklinde bir zarf formuna getirin. Yufkayı 4 eşit parçaya bölün, 4 adet kare yufka hazırlayın. Enginarı, ukur kısmı yukarı gelecek şekilde kare yufkanın üzerine yerleştirin, dört bir ucunu bohça gibi enginarın üzerinde toplayın. Diğer börekleri de hazırlayıp yağlanmış fırın tepsisine dizin. Bir yumurta sarısını çırpın ve böreklerin üzerine sürün. Daha sonra 175 derecelik fırında 20-25 dakika pişirin. Ilık olarak servis yapın.

