



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENGİNARLI BÖREK (HAZIR YUFKA)

<https://www.elele.com.tr>

3 yufka

İç harcı için:

2 havuç (Rendelenmiş)

8-10 konserve bebek enginar

200 g beyaz peynir

Yarım demet dereotu

3 yemek kaşığı zeytinyağı

Tuz

Karabiber

Sosu için:

4 yemek kaşığı yoğurt

1 çay bardağı sıvı yağ

2 yumurta

İç harcını hazırlamak için bir tavada zeytinyağını ısıtın. Rendelenmiş havucu ekleyip soteleyin. Enginarları ikiye bölün ve havuçlara ilave edip ocaktan alın. Rendelenmiş peynir ve ince kıyılmış dereotunu ekleyip karıştırın. Sosu hazırlamak için yoğurt, sıvı yağ ve yumurtaları bir kasede çirpin. Kare bir fırın kabına, yufkanın kenarları dışında kalacak şekilde bir yufkayı yerleştirin. Üzerine bir miktar sos sürün. İkinci yufkayı da aynı şekilde yayın ve tekrar sos sürüp üçüncü yufkayı serin. Hazırladığınız harcı yufkaların üzerine yayın. Kenardan sarkan yufkaları kıvrarak harcin kenar kısmına yerleştirip çerçeve oluşturun. Kalan sosu kenarlara sürün ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirin.

