



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENGİNARLI BÖREK (HAZIR YUFKADAN)

4 orta boy enginar
2 adet yufka
1 adet yumurta sarısı
yarım çay bardağı sıvı yağ
yarım su bardağı süt
1 adet yumurta
3 çorba kaşığı yoğurt
1 adet patates
1 adet havuç
4 çorba kaşığı beyaz peynir
yarım fincan sıvı yağ
yarım demet maydonoz
tuz ve karabiber

Temizlenmiş enginarları yumuşayana dek limonlu suda haşlayın. Patates ve havucu haşladıktan sonra soyup ezerek püre yapın. İçine 4 çorba kaşığı peyniri, kıyılmış maydonozu, yarım fincan sıvı yağ, tuz ve biberi ekleyip karıştırın. Bir yufkayı düz bir zemine serin. Yarım çay bardağı sıvı yağ, sütü, yumurta ve 3 çorba kaşığı yoğurdu çırparak yufkanın üzerine sürün. Üzerine ikinci yufkayı serpip harcı bolca sürün. Daha sonra yufkaları dörde katlayıp, bir tabak yardımıyla yuvarlaklar elde edin. Enginarların birini ikili yufkanın ortasına yerleştirin. Hazırladığınız harcı enginarın ortasına tepeleme koyun. Yufkayı alüminyum folyo yardımıyla bağlayın, yağlanmış tepsiye dizin. Diğerlerine de aynı işlemi uygulayıp üzerlerine yumurta sarısı sürerek 200 dereceli fırında böreklerin altı üstü kızarana dek pişirin.