



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ETİMEK BÖREĞİ

Emine Beder

- 1,5 paket etimek
- 2 yumurta (haşlanmış)
- 12 çorba kaşığı süzme yoğurt
- 6 çorba kaşığı mayonez
- 1 demet dereotu veya maydanoz
- 3 orta boy havuç (arzuya göre)
- 4 çorba kaşığı sıvı yağ
- 4-5 diş sarımsak

Etimekleri yoğurdun içine batırıp çıkararak köşeli bir tepsiye 1 sıra halinde dizelim. Havucu rendenin iri tarafı ile rendeleyelim. Sıvı yağda yumuşayınca dek soteleyerek ateşten alalım, içine tuzu, dövülmüş sarımsakları ekleyip karıştırarak etimeklerin üzerine yayalım. Kalan etimekleri yoğurda batırıp çıkararak tepsiye 1 sıra halinde dizelim. Kalan yoğurda mayonezi ekleyip karıştırarak etimeklerin üzerine yayalım. Haşlanmış yumurtaların akını ve sarısını ayrı ayrı rendenin iri tarafı ile rendeleyelim. Etimeklerin üzerine yumurta akı ve yumurta sarısı rendelerini düzgün şeritler oluşturacak şekilde serpelim. Kenarlarına kıyılmış dereotu veya maydanoz serpelim. Böreği 1 saat sonra dilimleyerek servis yapalım.
