



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GARNİTÜRLÜ BÖREK

4 adet yufka
100 gr margarin
1 bardak yoğurt
2 tane yumurta
400 gr konserve garnitür
1 kaşık çeşnili tuz
1 bardak kaşar rendesi
1 bardak dövülmüş ceviz

Yoğurtla yumurtayı çırpalım, margarini eritip içine katalım, köpük köpük olana kadar mikserle çırpalım. Yufkamızı açalım, üzerine yoğurtlu karışımdan sürelim, üzerine ikinci yufkayı serelim, garnitürü konserveden çıkartıp, fazla suyunu süzelim, içine kaşar rendesi katalım, çeşnili tuz ekleyip cevizini karıştıralım. Yufkamızın üzerine yarısını yayalım, tekrar yufkayı serelim, yoğurtlu karışımdan sürüp, son yufkayı da üzerine koyalım ve kalan garnitürümüzü güzelce yufkanın üzerine yerleştirelim. Daha sonra böreğimizin kenarlarını üzerini kapatacak şekilde katlayalım ve kalan yoğurtlu sosu üzerine sürelim. Yağlı kağıt serdiğimiz fırın tepsisine koyup kızarana kadar pişirelim. Dilimleyip servis edelim.

Not: Dilersek üzerine susam da ekeleyebiliriz.