



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GERDAN BÖREĞİ

2 su bardağı yoğurt
50 gr margarin
4 adet yufka
250 gr koyun gerdanı
3 diş sarımsak
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı nane

Gerdanı yıkayın, üzerini örtecek kadar su ve biraz tuz koyup, bir tencerede haşlayın. Soğuduğunda etleri didip, biraz karabiber ilave edin. Büyük bir sigara böreği şeklinde yufkalara sarın, üstlerinden bastırıp yassılaştırarak margarinle tavada pembeleşinceye dek kızartın. Kızaran börekleri bir tepsiye dizip, kaşıkla üzerlerine gerdan suyu döküp, ıslatın, harlı fırında on dakika pişirin. Fırından aldıktan sonra servis tabağına koyup, samnıslıklı yoğurt ve kırmızı biberli margarinle süsleyip, servis yapın.