



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNT BÖREĞİ

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

2 patates
Yarım su bardağı haşlanmış bezelye
3 yemek kaşığı kuş üzümü
2 yemek kaşığı kıyılmış taze kişniş
2 yemek kaşığı limon suyu
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
Yarım tatlı kaşığı kıyılmış acı biber
Yarım çay kaşığı tarçın
8 kare milföy hamuru
Kızartmak için:
Ayçiçek yağı
Naneli yoğurt için:
200 gr yoğurt
Yarım su bardağı ayran
3 yemek kaşığı nane
Yarım tatlı kaşığı kimyon

Patatesleri haşlayıp kabuklarını soyun ve küçük parçalar şeklinde kesin. Patates, haşlanmış bezelye, kuş üzümü, kişniş, limon suyu, kimyon, kırmızı toz biber, kıyılmış acı biber ve tarçını bir kapta karıştırın. Milföy hamurlarını 10 cmlik daireler şeklinde kesin. Kestiğiniz dairenin bir tarafına hazırladığınız karışımı paylaştırın. Diğer tarafını harcın üzerine kapatın. Kapadığınız kenarları açılmaması için çatal ucuyla ezerek birleştirin. Ayçiçek yağın tavadaki ısıtıp börekleri kızartın. Naneli yoğurt için, yoğurt, ayran, nane ve kimyonu bir kasede karıştırın. Böreklerle birlikte servis yapın.

