



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISIRGANOTLU BÖREK (HAZIR YUFKA)

- 1 su bardağı süt
- 1 adet yumurta
- 1 kahve fincanı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı çörekotu
- 2 adet yufka
- İç harcı:
- 1 adet yumurtanın sarısı
- 1 kahve fincanı süt
- 1 adet kuru soğan
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı un
- 2 demet ısırgan otu

Önce bir eldiven takıp, ısırgan otlarını yıkayıp süzün. Otların üstüne tuz atıp ovalayın.

Tencereye 1 yemek kaşığı sıvı yağ koyun. Zar şeklinde doğradığınız soğanı ilave edip, pembeleşene kadar kavurun. Tuz, karabiber ve ısırgan otunu ekleyin. Orta ateşte karıştırarak pişirin. Süt, yumurta sarısı ve un ilave edip, karıştırmaya devam edin.

Tezgahın üstünde yufkaları üst üste koyup dörde bölün. 8 adet börek için üçgen haline getirin.

Bir kabin içinde yumurta, süt ve sıvı yağı çırpın. Kesilmiş yufkanın üzerine fırça yardımıyla hazırladığınız sostan sürün. Uzun kenarına hazırladığınız içi yayın. Yufkanın önce kenarlarını içe katlayın. Sonra kalın rulo şekline getirin. Tam ortasını uzunlamasına bıçakla içi görünecek şekilde kesin. Bütün kesilmiş yufkaların içlerine ısırgan harcını koyun. Fırın tepsisine dizip, kalan sosu böreklerin üstüne sürün. İsteğe göre çörek otuyla süsleyin. 175 derecelik fırında üstü kızarana kadar pişirin.

