



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISIRGANOTLU TABAK BÖREĞİ

5 yufka
1 su bardağı süt
2 yumurta sarısı
50 gr margarin
1 demet ısırgan otu
Yarım demet dereotu
1 tatlı kaşığı reyhan
1 çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı pul biber
Yarım demet taze soğan

Süt, 1 yumurta sarısı, 5 kaşık margarini çırpın başka tavada geri kalan margarini eritin içine ince doğranmış taze soğanı ekleyin hafif soteleyin ardından doğranmış ısırgan otu reyhan tuz pul biber ekleyin hepsini hafif soteledikten sonra ocağın altını kapatın ve en son doğranmış dere otu ekleyip karıştırın yufkaları tezgahta açın uzun uzun 10 cm kalınlığında kesin içine sütlü karışımı sürün ve otlu karışım koyun yufkayı rulo şeklinde sarın fırın tepsisine dizin en üste yumurta sarısı sürüp fırına verin.

