



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

JAMBONLU YUFKA BÖREĞİ

4 kişilik Gerekli malzeme:

4 yufka

4 çarliston biber

2 salçalık kırmızıbiber

2 domates

4 dilim dana jambon

6 dal maydanoz

100 gr taze kaşarpeyniri

Kırmızı tozbiber

Tuz, karabiber

Biberleri temizleyip halka halka dilimleyin. Domatesleri soyup elma dilimi şeklinde doğrayın. Kaşarpeynirini rendeleyin. Maydanozu temizleyip kıyın. Hepsini bir kaptaki harmanlayıp tuz, karabiber, kırmızı tozbiberi ekleyin. Yufkaların kenarlarını kesip kare şekline getirin. Kestiğiniz parçaları kare yufkaların üzerine yayın. Önceden hazırladığınız jambon, peynir, domates ve biberli karışımı kare yufkaların üzerine serpiştirerek paylaşın. Yufkaların kenarlarını hafifçe ıslatarak dört kenarından katlayıp kare şekli verin. Sıvıyağı tavada kızdırıp börekleri iki taraflı kızartın. Kâğıt havlu üzerine çıkarıp fazla yağını çekirin. İki parmak kalınlığında uzun parçalar halinde dilimleyip sıcak olarak servis yapın.