



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVALTILIK BÖREK

- 2 adet yufka
- 1 kase sucuk
- 1 adet kırmızı biber
- 1 adet yeşil biber
- 1 kase kaşar peynir rendesi
- Dış kaplama sosu için:
- 2 adet yumurta
- 1 kase galeta unu

Yufkayı tezgâhın üzerine açın. Resimdeki gibi dikey bir şekilde eşit parçalara bölün. Bir kaseye; sucuk, kaşar rendesi, kırmızı ve yeşil biberleri ekleyerek karıştırın. Daha sonra kestiğiniz yufkalara, hazırladığınız içi ekleyerek resimdeki gibi çapraz bir şekilde katlayarak ilerleyin. Çapraz şekilde katladığınız yufkayı su yardımı ile kapatabilirsiniz. Böreğinizin aşağıdaki resimdeki gibi üçgen şeklini alması gerekiyor. Bir kaseye iki yumurta kırın. Sarı ve beyaz kısımları belli olmayıncaya dek karıştırın. Hazırladığınız üçgen şeklindeki börekleri ilk olarak yumurtaya ardından da galeta ununa bulayın. Son olarak kızdırdığınız yağda ön ve arka yüzü iyice pişene kadar kızartın. Piştiğine emin olduğunuz börekleri bir servis tabağına alabilirsiniz.

