



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVALTI BÖREĞİ

5 adet yufka
3 adet yumurta (bir tane yumurta sarısı üzeri için ayrılacak)
1 bardak süt
125 gr margarin
500 gr lor
3 adet domates
3 adet sivri biber
Üzeri için susam veya çörek otu

Domateslerin kabuklarını soyup, çok küçük şekilde doğradım. Sivri biberleri de minicik olacak şekilde doğradım. (gavur salatası yapar gibi) İçine loru katıp iyice karıştırdım. Tuzunu ayarladım. Margarini erittim. Sütü bir kaseye boşaltıp içine yumurtaları kırdım (bir sarıyı üzeri için ayırdım) ve çırpıttım. Tezgaha bir yufkayı serip üzerine erimiş margarinden ve sütlü karışımdan ikişer kaşık sürdüm. İkinci yufkayı üzerine koyup tekrar aynı işlemi yaptım. Sigara böreği keser gibi 12 parçaya böldüm. Lorlu harçtan bölüştürdüm. Sigara böreği gibi sardım. Yufkalar bitene kadar aynı işlemi yaptım. 30 adet börek çıkıyor. Yağlanmış fırın tepsisine dizdim. Üzerine yumurta sarısını sürdüm. 200 derece fırında 35-40 dakika pişirdim.