



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAZAYAKLI BÖREK

1 kg. kazayağı
1 kase karışık peynir
1 soğan
4 yufka
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı tereyağı
2 yumurta
1 tutam çörekotu
Tuz
Karabiber

Kazayaklarını doğrayıp içine doranmış soğanları, tuzu ve peynirleri ekleyip elinizle iyice ovuşturarak yumuşatın. Bu şekilde biraz beklediğinde de yumuşayacaktır. Bir bütün yufkayı yayıp içine hazırladığınız harçtan serpip rulo yapın. Tepsinize ortasından başlayarak dolayın. Tüm yufkaları bu şekilde sarıp tepsiye dolayın. Diğer tarafta sütü, tereyağı ve yumurtayı çırpıp böreğinizin üzerine dökün. Çörekotunu her yerine serpin. Bu şekilde yarım saat dinlendirip 180 derecede nar gibi olana kadar pişirin.

