



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIVRIM BÖREĞİ (MERİÇ EDİRNE)

Meriç Kaymakamlığı

Yufka 800 gr / 4 adet

İç harcı için;

Maydanoz 25 gr / 20 dal

Ekşimik 400 gr / 2 çorba kasesi

Yoğurt 100 gr / ½ su bardağı

Yumurta sarısı 30 gr / 1 adet

Ayçiçeği yağı 50 ml / ½ çay bardağı

İri doğranmış maydanozlar ve ekşimik karıştırılır.

Diğer yanda yoğurt, ayçiçeği yağı ve yumurta karıştırılır.

Her yufkanın içine öncelikle yoğurtlu harçtan sürülür.

Daha sonra yufkaların üzerine ekşimikli maydanoz konur.

Yufka her iki taraftan ortaya doğru yarım olarak kapanır.

Kapanan yufka parmak yardımıyla büzülür ve tabanı yağlanmış tepsiye konur.

Üzerine yoğurtlu harçtan sürülür ve fırına verilir.

Üzeri kızarıp biraz dinlendikten sonra servis edilir.

Not: Kıvrım biçiminde şekillendirildiği için kıvrım böreği denmiştir.

