



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIVRIM BÖREĞİ (MERİÇ EDİRNE)

Avrupa Birlięi  
Bulgaristan - Türkiye Sınır Ötesi İşbirliği Programı

3 adet yufka  
250 gr. ekşimik  
Yarım demet maydanoz  
1 su bardaęı süt  
3 yumurta  
Yarım su bardağı ayçiçek yağı  
500 gr yoęurt

1 su bardağı süt, 3 yumurta sarısı ve ayçiçek yağı karıştırılır. İç harcı için ekşimik ve ince kıyılmış maydanoz tuz ile beraber karıştırılır. Yufkayı tezgahın üzerine açarak her tarafını süt ve ayçiçek karışımı ile ıslanır. Yufkanın ortasına içine ekşimik ve maydanoz karışımı konur ve alt ve üst tarafları üzerine katlayarak ortaya doğru büzülür. Bu şekilde yağlanmış olan fırın tepsisine dizilir. Diğer yufkalara da aynı işlemleri yaptıktan sonra kalan karışıma yoğurt ekleyerek yufkaların üstüne sürülür. 200 derecedeki fırında 20-25 dk kadar pişirdikten sonra üzeri kızardığında servise hazır hale gelir.