



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIZE BÖREĐİ

2 adet günlük yufka
2 orb kaşığı yoğurt
Yumurta beyazı
2 orba kaşığı un
1 adet yumurta
1 ay bardağı sıvıyağ
1 ay kaşığı tuz
Yarım ay kaşığı karbonat
İçi için:
2 adet orta boy patates
1 ay kaşığı tuz
1 su bardağı rende kaşar
1 orba kaşığı tuz
 zeri için:
1 adet yumurta sarısı

Patatesler haşlanır. sıcakken soyulur, kabaca doğranır üzerine tereyağı ve tuz eklenir, ezerek karıştırılır.Yufkalar  st üste konur. Sigara böreği yapar gibi 8'er parçaya kesilir. Bir kapta yoğurt, sıvıyağ, yumurta, yumurta beyazı un, karbonat ve tuz iyice çırpılır. Yufka parçalarına önce bu karışımından sürülür, sonra patatesli i konur, sağdan ve soldan katlanır ve rulo yapılır. Yağlanmış fırın kabına dizilir.  zerine yumurta sarısı sürülür. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.