



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KOLAY TATAR BÖREĞİ

İstedığınız kadar tuz, su ve yumurta ile hamur yoğurunuz. Hamur olunca yağsız (orta) yufkalar açınız. Bunlardan beşer santim eninde ince şeritler kesiniz. Kestiklerinizden de dört köşe yufkalar çıkarınız. Üzerlerine birer miktar kıyma koyunuz, muska gibi kapayıp, kenarlarından bastırınız. Kaynayan suya atıp hamur kokusu gidinceye kadar kaynatınız. Kevgire alınız, iyice süzöldükten sonra tepsiye dökünüz, üzerine kızgın tereyağı döküp sarımsaklı yoğurt gezdiriniz.
