



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖYLÜ BÖREĞİ

Malzemeler:

6 adet yufka

Üzerine:

3 adet yumurta

200 gr. süt

100 gr. tereyağı veya margarin

50 gr. yoğurt

Harcı için:

100 gr. taze fasulye

100 gr. havuç

Yarım demet taze soğan

5 adet sivri biber

Yarım demet maydanoz

Tuz, karabiber, kırmızıbiber

Yapılışı:

Taze fasulye, taze soğan ve sivri biberi ince kıyın. Havucu kazıyıp, rendeleyin. Küçük bir tencereye yağdan 2 çorba kaşığı alın. Sebzeleri sıvıyağda karıştırarak kavurun. Karabiber, kırmızıbiber ve tuzu ekleyip, iç harcını hazırlayın. Hazırladığınız harcı altı eşit parçaya bölün. Düz bir zemin üzerine ilk yufkayı serin. Üzerine harcı eşit miktarda yayın ve ucundan kıvrıma başlayarak rulo yapın. Daha sonra içe doğru kıvrıma başlayarak gül haline getirin. Yağlanmış bir fırın tepsisine yerleştirin. İkinci yufkanın da içine harcını koyup ucundan kıvrıma başlayarak rulo yapın. Gül şeklinde sardığınız ilk yufkanın etrafına sarın. Tüm yufkaları bu şekilde bitirin. Yumurta, süt, eritilip soğutulmuş tereyağı veya margarin ve yoğurdu karıştırıp, böreğin üzerine dökün. 150 dereceli fırında 20 dk. veya altı üstü kızarana dek pişirin.