



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÜRDAN BÖREĞİ

2 adet yufka,
3 adet sosis,
kürdan,
gazoz kapağı,
kızartmak için ayçiçek yağı

Yufkayı ikiye katlayalım. Diğer yufkayı da ikiye katladıktan sonra diğer katlanmış yufkanın üzerine yerleştirelim. Yarım daire şeklini alan yufkalardan gazoz kapağı ile keserek, yuvarlaklar çıkaralım. Kürdana ilk önce sosis dilimlerini geçirelim.

Arkasından 4 adet yuvarlak kesilmiş yufka parçasını geçirelim. Bu şekilde kürdan dolana dek tekrarlayalım. Tavaya ayçiçek yağın alıp, kürdan böreklerini kızartalım. Fazla yağı süzmek için kağıt mutfak havlusunun üzerinde bir süre bekletelim. Kürdan böreklerini sıcak servis yapalım.