



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KURU FASULYELİ BÖREK (HAZIR YUFKA)

1 su bardağı kuru fasulye (akşamdan ıslatılacak)  
200 gram beyaz peynir veya lor peyniri  
1 demet maydanoz  
2 adet yufka  
Tuz  
Kızartmak için:  
Sıvı yağ

Bir gece öncesinden ıslatılan kuru fasulyeleri haşlayıp suyunu süzdürelim. Kuru fasulyeleri bir tabağa aktarıp üzerine peyniri katalım. Tuzunu ayarlayıp karıştıralım. 1 Üzerine maydanozu ince kıyalım. Tekrar karıştıralım. Yufkaları sigara böreği keser gibi, bir yufkadan 8 eşit üçgen parça elde edecek şekilde keselim. 2 Geniş kenarlarına iç koyup yan kenarlarını hafifçe içe doğru döndürelim. 3 Yufkayı rulo yaparak saralım. Kızdırılmış sıvı yağda kızartıp, kağıt havlu üzerine alalım. Servis yapalım.

