



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAHANALI BÖREK

Malzemeler:

Küçük boy lahana

1 adet soğan

1 yemek kaşığı salça

100 gram kıyma

Tuz pul biber

3 adet yufka

1 kahve fincanı sıvı yağ

1 kahve fincanı süt

1 yemek kaşığı tereyağı

1 adet yumurtanın sarısı

Çörekotu

Yeterli miktarda tuz

Lahanaları ince ince kıyın. Soğanı doğrayın. Kıymayı tereyağında kavurup, soğanı ekleyin. Kıyma kavrulunca salça, pul biber ve tuz ilave edin. Lahanaları ekleyip çok az su ilave edin. Tencerenin ağzını kapatıp kısık ateşte lahanalar yumuşayınca kadar pişirin. Sıvı yağ ve sütü çanakta karıştırın. Yufkanın birini tezgaha yayın ve harçla ıslatın. İkinci ve üçüncü yufkaları da üst üste koyarak harçla ıslatın. Önce yufkayı ortadan kesin. 4 parmak eninde şeritler halinde keserek uzun parçalar elde edin. Uç kısmına lahanalı harçtan koyup, muska şeklinde sarın. Yağlanmış fırın tepsisine dizip, yumurta sarısı sürün. Üzerine çörek otu serpip, 180 dereceye ayarlanmış fırında kızartıp servis yapın.

[ML@ Lahanalı Köfte için tıklayın](#)