



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAHMACUN BÖREĞİ

3 adet yufka
500 gr kıyma
3 adet domates
2 adet kuru soğan
5 adet sivri biber
1 adet patates
Karabiber
1 yemek kasığı tuzot
1 adet yumurta
125 gr margarin
1 kahve fincanı su

Domatesi küp şeklinde doğrayın. Soğanı, patatesleri rendeleyin. Sivri biberi ince kıyın. Karabiber, tuz ekleyip kıyma ile birlikte yogurun.

Yufkaları ikiye bölün. Erimis margarin ve suyu karıştırıp yufkalara sürün.

Uç kısmına harçtan yeteri kadar koyup rulo şeklinde sarın. Yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin. üzerine yumurta sarısı sürüp susam serpin. 200 derece ısıtılmış fırında kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak servis yapın.

