



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAVAŞ BÖREKLER

6 adet uzun lavaş ekmeđi

1 yumurta

1 su bardađı galeta unu

İçi için:

200 gram beyaz peynir

3 adet haşlanmış patates

1 çay bardağı rende kaşar peyniri

1 adet soğan

1 çay kaşığı tuz

Yarım çay bardağı zeytinyağı

İçi için, rendelenmiş soğanı, patatesi ve peyniri derin bir kabın içinde karıştırıp hazırlayın. Baharatlarla tatlandırın. Lavaş ekmeklerinin içine kaşıkla bu harcı koyup katlayın. Yumurtayı çırpın ve börekleri önce yumurtaya sonra galata ununa bulayıp yağın içinde kızartın.

