



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## LEĞEN BÖREĞİ (FETHİYE MUĞLA)

<https://www.infethiye.net>

Yıkanmış temizlenmiş bulgur, kavrulmuş et, ince doğranmış soğan, maydanoz, karabiber, nane, kimyon, kırmızı biber, tuz, sıvı yağ ile birlikte kavrulur. Senit üzerinde tepsi büyüklüğünde ekmek yapılır. Darı unu, su ile yoğrulur, yağlanan tepsiye serilir. Üstüne kavrulmuş harç serpilir. Senit üzerine yapılan hamur da bu harcın üstüne kapatılır. Hamurun üstüne delikler açıldıktan sonra üstüne sıvı yağ dökülerek fırına verilir.

---

© lezzetler.com tarif no:122433 • adı:Leğen Böreği (Fethiye Muğla) • gönderen:şafak güneş • indirme tarihi:04.04.2025 - 22:46