



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİDYE BÖREĞİ (HAZIR YUFKA)

3 adet hazır yufka
1 adet yumurta
Yarım kalıp beyaz peynir
Yarım su bardağı yoğurt
1 kahve fincanı eritilmiş margarin
Üzeri için:
1 yumurta

Öncelikle sos malzemesi olan, yağ ve yoğurt yarım fincan su ile beraber iyice çırpılır. Birinci yufka düzgün bir şekilde yayılır, üzerine sos sürülür. Soslanmış yufka bıçakla artı şeklinde kesilerek 4 üçgen parçaya kesilir. Birinci üçgen parça geniş yerinden sivri tarafına doğru büzdürerek toplanır. Büzdürülen parça uçlarından birbiri yanına ikiye katlanır. Elde edilen parçanın katlanan uç kısmına biraz ezilmiş peynir konur. Peynirli uç kısmından kalın tarafa doğru rulo yapılır. 3 yufkadan çıkan toplam 12 parça da aynı şekilde hazırlanarak kağıt serilmiş bir tepsiye dizilir, üzerlerine 1 yumurta akı ile birlikte çırpılarak sürülür. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilerek servise sunulur.

