



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİDYE BÖREĞİ

- 3 Tane yufka
- 1 Kase lor
- 1 Tutam maydanoz
- ½ Çay kaşığı karabiber
- ½ Çay kaşığı pul biber
- Yufkanın Üzerine ve Arasına Sürmek için:
- 1 adet Yumurta
- 1 Çay bardağı süt
- 1 Çay bardağı yoğurt
- 1 Tatlı kaşığı susam (üzerine serpmek için)

Yufkaları dörde bölün, bir parçasını alın. Fırça ile hazırladığınız sıvı sostan sürün. Ortasını büzerek toplayın. Uç kısımlarını yan yana getirip bir kaşık içten koyun. Uç kısımlarından yukarıya doğru sarın. Ters çevirip yağlanmış tepsiye dizin. Üzerine tekrar hazırladığınız sıvı sosu sürün. 170 derece ısıtılmış fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Not: Ben içini lor maydanoz karıştırarak hazırladım, siz istediğiniz içi hazırlayabilirsiniz. Bir yufkadan 4 tane midye böreği çıkıyor.

