



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR UNLU FASULYELİ BÖREK

Hamur için:

1 kilogram un

1 yemek kaşığı tuz

250 gram mısır unu

Yeteri kadar ılık su

İçi için:

1 litre süt

1 su bardağı sıvı yağ

2,5 su bardağı haşlanmış kuru fasulye

Üzeri için:

1 çay bardağı süt

1 su bardağı sıvı yağ

Un, ılık su ve tuzu kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar yoğurun. Yoğurduğunuz hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler koparın. Her bir bezeyi pasta tabağı büyüklüğünde açın. Her yufkanın üzerine bir buçuk çorba kaşığı mısır unu serpin. Yufkaları yapışmaz yüzeyli bir tavada tek tek önlü arkalı kızartın. Diğer tarafta kuru fasulyeyi ezip sütle karıştırın. Yufkaları yerleştireceğiniz tepsiyi yağlayın. 2 adet yufkayı tepsiye yayın. Üzerine kuru fasulyeli karışımdan koyun. 1 çorba kaşığı sıvı yağ gezdirin. Bütün malzeme bitene kadar, diğer yufkalar için de aynı işlemi tekrarlayın. En üstte kalan yufkanın üzerine süt ve sıvı yağ sürün. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Ilıdıktan sonra dilimleyerek servis yapın.

