



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUTLU BÖREK

Malzemeler:

2.5 su bardağı nohut
4 adet yufka
3 adet yumurta
1 paket margarin
2 su bardağı süt
1 adet soğan
Tuz
Karabiber
Kimyon

Hazırlanışı:

Nohudu haşlayıp süzün ve iyice ezin. Tuz, karabiber, kimyon ve soğanı ilave edip iyice karıştırın. Margarin eritip, 1 adet yumurta ve sütü karıştırın. Fırın tepsisini yağlayıp bir yufkayı kenarlarından artacak şekilde yayın. Üzerine küçük parçalara bölünmüş yarım yufka yerleştirin ve sütlü karışımı gezdirin. Hazırladığınız nohudun iç malzemesini yufkaların üzerine yayın. Kalan yufkaları aynı yöntemle tepsiye yerleştirin. Son olarak tepsinin kenarında kalan yufkayı böreğin üzerine kapatın. Kalan sosu üzerine gezdirerek dökün. 2 adet yumurtayı çırpın ve böreğin üzerine sürün. Önceden ısıttığınız ve 150 dereceye ayarladığınız fırında 30 dakika süreyle pişirin. Üçgen şeklinde kesin ve sıcak olarak servis yapın.