



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUTLU PAKET BÖREĞİ

Yarım kg nohut
50 gram ceviz içi
1 adet orta boy soğan
1 demet maydanoz
Tuz
Karabiber
3 adet yufka
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı süt
1 adet yumurtanın sarısı
Böreğin içi için:
3 çorba kaşığı sıvı yağ

Akşamdan ıslatılan nohutları haşlayalım. Blendır yardımıyla nohutları biraz inceltelim. 1 Üzerine dövülmüş cevizi ilave edelim. 3 kaşık sıvı yağda, küp doğranmış soğanı pembeleştirelim. Üzerine nohutlu cevizi, ince kıyılmış maydanozu, tuzu ve karabiberi ilave edip, bir-iki kez çevirerek karıştıralım ve ateşten alalım. 2 Bir yufkayı 16 eşit üçgen parça oluşacak şekilde keselim (sigara böreği keser gibi). Aynı işlemi diğer yufkalara da uygulayalım. 3 Her üçgen parçanın geniş kenarına nohutlu iç malzemeyi pay ederek koyalım. Yufkaların kenarlarını hafifçe içe doğru çevirelim. 4 Rulo yaparak saralım. Ruloları yağlanmış fırın kabına dizip, üzerlerine yumurta sarısı sürelim. Isıtılmış 220 derece fırında, böreğin altı üstü kızarana dek pişirelim. Sıcak veya ılık servis yapalım.

