



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUTLU SARMA BÖREK

3 adet yufka
1 su bardağı süt
1 adet yumurta
Yarım su bardağı sıvıyağ
İç için:
1 su bardağı nohut
1 adet kuru soğan
1 kahve fincanı sıvıyağ
1 ay kaşığı tuz

Nohut haşlanır, robottan geçirerek püre haline getirilir. Soğan çok ince kıyılır, sıvıyağda pembeleştirilir. Ezilmiş nohut ve tuz eklenir. Süt, yumurta, sıvıyağ iyice çırpılır. İlk yufka serilir. Yüzeyine sıvı karışım sürülür, ikiye katlanır. 6 üçgen parçaya kesilir. (Diğer 2 yufkayla birlikte toplam 18 börek) Kalın kenarına iç konur, sağdan ve soldan katladıktan sonra rulo şeklinde sarılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Kalan sıvı karışım üzerine sürülür. 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.