



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OTLU BÖREK (HAZIR YUFKA)

Elif Korkmazel

- 1 ay bardağı zeytinyağı
- 1 ay bardađı su
- 3 adet yufka
- 1/2 demet taze sođan
- 1 orba kaşığı margarin
- 1 demet maydanoz
- 1/2 demet pazı
- 1'er çay kaşığı tuz, karabiber ve nane

Zeytinyağı ve suyu karıştırın. Yufkaları, aralarına bu karışımdan sürerek st üste koyun. İnce kıyılmış taze soğanı margarinle kavurun. zerine ince kıyılmış maydanoz ve pazıyı ilave edin. Baharatları ekleyip beş dakika pişirin. Karışımı, soğuduktan sonra yufkaların üzerine ince bir şekilde sürün. Yufkayı kenarlarından ortasına doğru, iki taraftan rulo şeklinde sarın. İki ruloyu ortadan keserek ayırın. Yuvarlaklar kesip yağlanmış tepsiye dizin. 180 derece fırında pişirin.