



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAKET BÖREĞİ

- 4 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 100 gr salam
- 1 Adet yumurta
- 4 Adet patates
- 3 Adet yufka
- 1 Paket susam
- 1 Adet soğan
- 1 Demet maydanoz

Haşlanmış patatesleri soyup rendeleyin. Soğanı minik minik doğrayıp sıvı yağda pembeleştirin. Patates rendesi ve salamları pembeleştirdiğiniz soğanı kıyılmış yarım demet maydanozu tuzu ve karabiberi karıştırın. İlk yufkayı düz bir zemine serip üzerine fırça yardımıyla eritilmiş tereyağı sürerek ilk yufkanın üzerine 2. ve 3. yufkaların aralarına erimiş tereyağı sürerek üst üste serin. Kat kat olan yufkaları 8 eşit parçaya bölüp üçgenlerin geniş kenarına hazırladığınız harçtan bir miktar koyun. Yanlarını çok hafif içe doğru döndürüp gevşek bir rulo halinde sarın. Börekleri bir süzgece dizip üzerlerine su gezdirin. Tepsiyi buzluğa yerleştirip buzlukta donana kadar bekletin. Buzluktan çıkardıktan sonra eritmeden yumurta sarısı sürüp üzerine susam serpin. Önceden ısıtılmış fırında kızarana dek pişirin.