



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## PANCAR YAPRAĞI BÖREĞİ (ADANA)

Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı

Un

Pancar yaprağı

Sıvı yağ

Soğan

Maydanoz

Karabiber veya kırmızı biber

Pancar yaprağı ince ince doğandıktan sonra haşlanır, suyu iyice süzülür. Yağ, soğan ve salçayla ocakta karıştırılır. Bu karışım açılan hamurun içine koyularak kenarları kapatılır. Tandırdada pişirilir. Pişirilen börekler zeytinyağı ile yağlanır.