



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATRIOT BÖREĞİ (HAZIR YUFKA)

<https://www.sozcu.com.tr>

Börek için:

3 adet hazır yufka

6 su bardağı tavuk suyu

1,5 bardak çekilmiş ceviz içi

Sos için:

30 gram tereyağı

3 yemek kaşığı yoğurt

3 adet dövülmüş sarımsak

3 yemek kaşığı un

1 çay kaşığı tuz

2 yemek kaşığı sirke

3 su bardağı su

Hazır yufkaları, irice parçalara ayırıp, fırın tepsisinin üzerine yerleştirin. Önceden 175 dereceye ayarlanmış fırında 15-20 dakika iyice sararınca kadar kızartın. Kızarma işleminden sonra yufkaları fırın kabına koyun ve üzerine 6 su bardağı sıcak tavuk suyu gezdirin. Üzerine çekilmiş ceviz içi serpiştirin.

Sos için, sıvıyağı, yoğurdu, dövülmüş sarımsağı, sirkeyi, tuzu, unu ve 3 su bardağı ılık tavuk suyunu çırparak, tencereye koyun ve tereyağını ekleyin. Muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin. Sosu cevizli yufkaların üzerine döküp isterseniz tereyağında kızdırdığınız kırmızı biberli sosu en üste gezdirin.

