



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PETEK BÖREĞİ

Malzemeler

- 1 paket yufka
- 2 yumurta
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı süt

İspanak Harcı İçin

- ½ bağı ispanak
- 1 kuru soğan
- 1 çay kaşığı tuz

Kıyma Harcı İçin

- 200 gr kıyma
- 1 kuru soğan
- 1 çay kaşığı tuz

Patates Harcı İçin

- 3 patates
- 1 kuru soğan
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber,
- kırmızıbiber

Peynir Harcı İçin

- 200 gr peynir
- ½ maydanoz
- 1 çay kaşığı kırmızı biber

Yapılışı

Soğanla ispanak kavrulur İçerisine baharat ilave edilerek soğumaya bırakılır. Patates harcı için; soğan kavrulur. İçerisine haşlanmış rendelenmiş patates ve baharat eklenir. Ve pişirildikten sonra soğumaya bırakılır. Peynir harcı için; peynir, baharat ve maydanoz eklenerek karıştırılır. Kıyma harcı için; kıyma ile soğan kavrulur. İçerisine baharatı ekleyerek soğumaya bırakılır. Aynı bir yerde yoğurt, yumurta, süt, sıvı yağ karıştırılır. 1 adet yufka tezgahın üzerine serilir. İçerisine harcı konularak rulo şeklinde katlanır. Bu işlem bütün harclar için devam eder. Kalan 1 yufkanın ortasına yaptığımız 4 rulonun ikisi üstte ikisi altta olmak üzere yerleştirilir. 4'ü birden alttaki yufka ile sarılır. Dilimler şeklinde kesilerek yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürülerek 1700 de 30 dakika pişirilir.