



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAHUR BÖREĞİ

4 adet yufka
1 su bardağı su
1 çay bardağı sıvı yağı
4 adet haşlanmış patates
2 çorba kaşığı tereyağı
50 gram beyaz peynir

Yufkaları ıslatmak için su ve yağı bir kabın içinde çırpın. İçi için haşlanmış patatesleri ezin ve peynirle tereyağını ekleyip karıştırın. Yufkalardan birini tezgah üzerine açın. ıslatıp ikiye katlayın. 6 adet üçgen olması için düzgünce kesin. İç harçtan koyup rulo sarın ve tepsiye dizin. Tüm yufkaları aynı şekilde hazırlayıp 200 derecedeki fırında kızarıncaya kadar pişirin.