



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SALAMLI BÖREK

2 adet hazır yufka
15 dilim imce doğranmış salam
1 çay bardağı rende kaşar
1 adet yumurta
2 su bardağı süt
2 çorba kaşığı margarin
2 çorba kaşığı un
1 çay kaşığı yuz

Un ve yağ kavrulur. Renk almaya başlayınca soğuk süt eklenir. Karıştırarak muhallebi kıvamına gelene kadar pişirilir, tuz eklenir. (Başamel sos hazırlanmış olur.) Yufkanın yüzeyine ılımış sosun yarısı sürülür, kaşarın yarısı serpilir. Sigara böreği yapımında olduğu gibi üçgen 8 parçaya kesilir. İnce doğranmış salam yeteri kadar konur, kalın sigara böreği gibi sarılır. Diğer yufkadan da aynı işlemleri yaparak börek hazırlanır. Börekler kızgın yağda pembe renkte kızartılır.