



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALAMLI KARNIYARIK BÖREK

Emine Beder

3 yufka
4 çorba kaşığı yoğurt
1 çay bardağı sıvı yağ
2 yumurta
1 paket kabartma tozu
İçi için;
4-5 dilim salam
4-5 sivribiber
1 orta boy domates
75 gr. kaşarpeyniri
tuz

Bir kabin içinde yumurtaları, sıvı yağı, yoğurdu, kabartma tozunu çırparak karıştırılır. Bir yufkayı serip üzerine yumurtalı, sütlü harcı fırça yardımıyla sürelim. İkinci yufkayı serip üzerine yumurtalı sütlü harçtan 2 kaşık ayırdıktan sonra kalanını sürelim. Son yufkayı sererek yufkaları sigara böreği keser gibi 8 eşit üçgen parça elde edecek şekilde keselim. Üçgen parçaların karşılıklı sivri kenarlarını hafifçe içe doğru döndürüp rulo yaparak saralım. Ruloların üzerine bıçak yardımıyla derince kesikler yapalım. Salam dilimlerini, sivribiberleri ve kaşarpeynirini kibrit çöpü inceliğinde doğrayalım. Tavla zarı iriliğinde doğranmış domatesi ve tuzu ekleyip karıştırılır. Yufkaların karın kısımlarındaki kesiklere börek içini paylaştırılır. Ayırdığımız yumurtalı-sütlü harcı yufkaların üzerine sürelim. Önceden ısıtılmış 220°C ısıllı fırında börekleri altları ve üstleri pembeleşene dek pişirelim ve hemen fırından çıkaralım. Börekleri pişer pişmez fırından almazsanız, kabarıklıklarını ve çıtırlıklarını kaybederler.