



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SAMSA BÖREĞİ

1 kg yufka  
1 kg yoğurt  
2-3 diş sarımsak  
sıvı yağ

Hazırlanışı:

Yufka, masanın üzerine yayılır, yarısına sıvı yağ sürülür. Yufkanın yarısı, öne doğru getirilip, katlanır, tekrar sıvı yağla yağlanır. Yufkanın yuvarlak ucundan başlayarak, çok sıkmadan yuvarlanır, rulo yapılır. 2 parmak genişliğinde, parçalara kesilir. Yağlanmış tepsiye;yan yana ve dıştan içe doğru sıralanır. Böreğin üzeri sıvı yağ ile yağlanıp, ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirilir. Bu arada sarımsak dövülüp, yoğurtla ve tuzla karıştırılır. Börek fırından çıkar çıkmaz, üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür. Üzerine başka bir tepsi kapatılır, yarım saat dinlendirilir

Not: Ben yerken üzerine pul biber ilave ediyorum.

[ML® Samsa için tıklayın](#)



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 04.03.2024