



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SANDAL BÖREK

1 kilo yufka
50 gr margarin
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı su
Tuz
İçi için:
2 adet patlıcan
2 adet soğan
2 adet domates
1 adet sivribiber
Yarım çay bardağı sıvıyağ
Tuz
Karabiber
Pulbider
Orta miktar üzerine kaşar
Susam

Yufkayı serip erittiğimiz yağ, su, tuz karışımını sürelim. Dörde böldüğümüz yufkayı geniş uçlarından rulo yaparak uç kısmına gelmeden elips şeklinde iki ucu birleştirip uç kısmını üstüne gelecek şekilde kapatalım. Yuvarlak sandal şeklindeki böreklerin içine bir parça yufka koyalım. Patlıcan, domates, soğan, biber ve baharatlarla yağda kavurduğumuz iç harcını ortasına koyalım. Kenarlarına yumurta sarısı ve susam serpelim. Yufkaları yağlanmış tepsiye dizip fırına koyalım. Pişmesine yakın üzerlerine rendelenmiş kaşar serpip tekrar fırına verelim. Kaşar eriyince sandal börekler servise hazırdır.

