



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SANDVIÇ BÖREĞİ (HAZIR YUFKA)

<https://www.elele.com.tr>

3 yufka
4 yemek kaşığı yoğurt
1 çay bardağı Ayçiçek yağı
2 yumurta
1 paket kabartma tozu
İç harcı için:
100 g beyaz peynir
1 demet maydanoz
2 domates
4 sivri biber

Bir kaptan yumurta, Ayçiçek yağı, kabartma tozu ve yoğurdu karıştırın. Bir yufkayı mutfak tezgahına yayın. üzerine hazırladığınız yoğurtlu harcı yayın. İkinci yufkayı üzerine kapatın. Yumurtalı harçtan iki kaşık ayırıp kalanını yufkanın üzerine yayın. üçüncü yufkayı da üzerine yayıp üçgen şekilde sekiz eşit parçaya kesin. İç harcı için, peyniri iri rendeleyin veya çatalla ezin. İnce kıyılmış maydanoz, küp doğradığınız biber ve domatesleri harmanlayın. Yufkaların geniş kenarlarına hazırladığınız peynirli harçtan paylaşırıp paçanga böreği şeklinde genişçe sarın. Böreklerin üzerine bıçak yardımıyla yarıklar açın. üzerlerine ayırdığınız yoğurtlu harçtan sürüp önceden ısıtılmış 220 derece fırında üzerleri pembeleşinceye kadar pişirin. Üzerlerine ince kesilmiş biber ile süsleyerek sıcak servis yapın.

