



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAKLI BÖREK (HAZIR YUFKA)

Elif Korkmazel

2 adet yufka
2 çorba kaşığı tereyağı
3 diş dövülmüş sarımsak
1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
2 çorba kaşığı yoğurt
2 adet yumurta
Tuz
Karabiber
Kekik

Sarımsak, rendelenmiş kaşar peyniri, yoğurt, yumurta, kekik, tuz ve karabiberi karıştırın. Bir adet yufkayı ikiye bölün. Bir parçasını düz bir zemine serin ve üzerine eritilmiş tereyağı sürün. Sarımsaklı harcın yarısını üzerine sürüp yarım yufkayı üzerine kapatın. Yufkadan ikişer parmak genişliğinde şeritler kesin. Bir ucundan tutarak bükün. Diğer yufkayı da aynı şekilde hazırlayıp yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizin. Üzerine yumurta sarısı sürüp 200 derece fırında pişirin.