



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEMİZOTLU BÖREK (HAZIR YUFKA)

Malzemeler:

3 adet yufka
3 yemek kaşığı sıvı yağ
6 yemek kaşığı süt
Yarım demet semizotu
100 gram kıyma
2 adet domates
Yeteri kadar tuz susam
1 adet yumurta sarısı

Hazırlanışı:

Semizotunu ayıklayıp yıkayın. İnce ince kıyın. Tencerede kıymayı kavurup üzerine semizotlarını ekleyin. Domatesi rendeleyip üzerine katıp domatesleri suyunu çekip semizotları yumuşayınca tuz katıp ateşe alın. Yufkaları tek tek tezgaha serin. Sıvı yağ ve sütü karıştırıp üzerine sürün. Kenarlarından üzerine katlayıp kare haline getirin. Kareyi 4 kare halinde kesin. Ortalarına semizotlu harçtan koyup bohça şeklinde katlayıp yağlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerine yumurta sarısını sürüp susam serpin. 180 derecede ısıtılmış fırında kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak servise sunun.