



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİFA BÖREĞİ

Malzemeler

1 bardak un
1.5 bardak süt
galeta unu
2 yumurta
kızartma yağı
tuz.
İçi için:
2 adet havuç
100 gr ceviz
1 adet haşlanmış tavuk
maydanoz
1 adet soğan
1 adet kabak
1 adet kırmızıbiber
150 gr kaşar rende
tuz
karabiber
zencefil rende.

Yapılışı

Krep malzemelerinden krepler hazırlanır. Diğer bir kaba rendelenmiş havuçlar ve kabak koyularak 1 kaşık yağda kavrulur.. Kırmızıbiber, soğan maydanoz kıyılır. Didiklenmiş tavuk eti, kaşarpeyniri, ceviz ve baharatlarda ilave edilerek bir iç elde edilir. Hazırlanan iç kreplerin içine bolca koyularak uçları kıvrılmış vaziyette rulo şeklinde sarılır. Hazırlanan börekler önce una sonra yumurtaya daha sonra galeta ununa bulanarak kızgın ateşte kızartılır. Sıcak olarak servis yapılır.