



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOYA FASULYELİ BÖREK

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

1 su bardağı soya fasulyesi
125 gram dana antrikot
3 adet yufka
1 adet soğan
1 çay bardağı zeytinyağı
Tuz
Karabiber
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
Çörekotu
Susam

Etili minik küpler halinde doğrayın. Akşamdan ıslatılmış soya fasulyesini, et ile birlikte düdüklü tencerede 25 dakika pişirin. Düdüklüden çıkardığınız etli soya fasulyesinin suyunu süzerek, bir süre dinlendirin. Zeytinyağını tavaya alın. Küçük doğranmış soğanı pembeleşinceye kadar kavurun. Soğuyan soya fasulyesi ve eti ekleyerek tuz ve karabiberi ilave edin. 10 dakika birlikte kavurduktan sonra ateşten alın. Yufkalardan birini dörde katlayarak bir kapak ile daire şeklinde kesip 4 parça elde edin. Daire şeklinde iki yufkayı üst üste, kenarları dışarıda kalacak şekilde çukur bir kaseğin içine yerleştirin. Kaseğin içindeki yufkaya, soya fasulyesi ve etli malzemeden iki çorba kaşığı koyarak bohça şeklinde kapatın. Tüm yufkaları bu şekilde hazırlayın. Bohçaları ters çevirerek tepsiye yerleştirin. Üzerine yumurta sarısı sürerek çörek otu ve susam serpin. 180 derece fırında, üzeri kızarana kadar pişirin.

