



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

SOYALI BURGU TEPsİ BÖREĞİ

6 adet yufka
1 su bardağı İçim Süt
1 adet yumurta
Yarım çay bardağı Bizim Ayçiçek Yağı
1 çay kaşığı tuz
1 su bardağı kaynamış su
1 poşet Bizim Mutfak Soyalı Börek İçi
Yarım adet domates
Yarım adet salatalık
Bir tutam maydanoz
Bir adet taze soğan

Süt, yumurta, sıvı yağ ve tuz karıştırılarak börek için sos hazırlanır. Soyalı börek içi poşetinin tamamı 1 su bardağı kaynamış suya eklenip, karıştırılır. 5 dakika beklenilir. Yufkalar tek tek bir pişirme tepsisine açılarak her kata börek içi harcı ve yapılan sostan gezdirilir. 150 oC'lik fırında 30 dakika pişirilir. Pişen börek kesildikten sonra taze soğanla bohça gibi bağlanır ve domates, salatalık, maydanozla süslenip, servis edilir.