



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUKLU KURUFASULYELİ BÖREK

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

200 g haşlanmış kuru fasulye
1 çay kaşığı toz kırmızı biber
1 yemek kaşığı doğranmış maydanoz
Tuz
100 g AYTAÇ KLASİK - DANA SUCUK (küçük doğranmış)
1 su bardağı süt (aralarına sürmek için)
1 su bardağı soda
1 çay bardağı zeytinyağı
3 adet yumurta
1 kg yufka

- 1 Fasulyeyi çatal ile bir kasede ezin.
- 2 AYTAÇ KLASİK - DANA SUCUK 2u, maydanozu, kırmızı biberi fasulyeye ilave edin karıştırın.
- 3 Bir tepsiye yufkayı, dışarıya sarkacak şekilde yayın.
- 4 Sütü, sodayı, zeytinyağını, yumurtayı, tuzu bir kaptan iyice çırpın, yufkanın üzerine bir kepçe gezdirin.
- 5 Aralarına bu karışımdan gezdirerek üç yufkayı üst üste koyun, yufkanın üzerine hazırladığınız AYTAÇ KLASİK - DANA SUCUK 2lu harcı yayın.
- 6 Diğer yufkaları da aynı şekilde üzerine koyun, kalan harcı da üzerine dökün.
- 7 Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kızarana kadar pişirin. Sıcak servis edin.

