



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE FASULYELİ BÖREK

Malzemeler:

125 gram margarin
1/2 kilo taze fasulye
2 adet patates
2 adet salçalık kırmızı biber
4 çorba kaşığı sıvı yağ
1 su bardağı süt
4 adet yufka
Yeteri kadar tuz karabiber

Hazırlanışı:

Temizleyip ortadan ikiye kestiğiniz fasulyeleri, kaynar tuzlu suda haşlayın, süzgece alın. Patatesleri yıkayıp haşlayın. Küçük küçük doğrayın. Biberleri temizleyip ince doğrayın. Tavadaki sıvı yağı kızdırıp fasulyeleri kavurun. Patatesi, biberi, tuzu ve karabiberi ekleyip, karıştırın. 5 dakika daha pişirin. Margarin eritin. Sütü ısıtıp eritilmiş margarin ve yumurtaları ekleyip iyice çırpın. Yağlanmış tepsiye yufkalardan birini buruşturarak döşeyin. Üzerine sütlü karışımdan bolca sürün. Bir yufka daha yerleştirin. Fasulyeli malzemeyi yayıp üçüncü yufkayı hafifçe buruşturarak yerleştirin. Üzerine sütlü karışımdan bolca sürüp son yufkayı da aynı şekilde yerleştirin. Kalan karışımı sürüp önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30-35 dakika pişirin. Dilimleyerek servis tabağına alın.