



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TONLU ABANT BÖREĞİ (BOLU)

3 kutu Dardanel Ton (160 g. x 3)
2 adet patates
1 adet havuç
1 adet domates
2 adet biber
2 yemek kaşığı bezelye
2 adet yufka
30 ml. sıvı yağ
2 adet yumurta
Tuz
Karabiber
Kekik

Patatesleri ve havucu soyduktan sonra küp şeklinde doğrayın. Tavaya önce sıvı yağ koyun, ardından doğranmış patatesleri, havuçları, halka doğranmış biberleri, kabuğu soyulmuş ve küp şeklinde doğranmış domatesleri ve bezelyeyi, bir miktar su ile pişirin. Tuz, karabiber ve kekik ilave ederek karıştırın.

Yağı süzölmüş Dardanel Tonu da bu karışıma ekleyip, dörde böldüğünüz yufkaların içine birer servis kaşığı dolusu koyun ve yufkaları talaş böreği yapar gibi bohça şeklinde kapatın. Üzerine, iyice çırpılmış yumurtaları sürüp, az yağlanmış tepsiye dizerek 15-20 dakika pişirin.

Kızaran böreğin üzerine, hazırlayacağınız özel bir sos ya da naneli sarımsaklı yoğurt dökerek servis edebilirsiniz.