



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TOROS BÖREĞİ (ANTALYA)

6 adet yufka ekmeği
2 su bardağı süt
4 adet yumurta sarısı
İç harcı için:
2 su bardağı çökelek
1 demet maydanoz
1 adet kuru soğan
2 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı kırmızı biber
1 çay bardağı zeytinyağı

Soğanı rendeleyin, maydanozları ince ince kıyın.
İç harcı malzemelerinin hepsini bir araya getirip güzelce harmanlayın.
Fırın tepsisini yağlayıp 3 adet yufkayı üst üste dizin.
Üzerine iç harcını yayıp üzerine yeniden 3 adet yufkayı yerleştirin.
Böreği kare kare dilimleyin.
Süt ve yumurtayı çırpıp böreğin üzerine dökün.
Fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıttıktan sonra tepsiyi fırına verin.
25-30 dakika pişirdiğiniz böreğinizi ılınınca servis edin.

