



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TORTILLA BÖREĞİ

3 adet yufka
Kızartma yağı
içi için:
200 gr dana kuşbaşı
1 adet biber
1 adet kabak
1 adet havuç
5 adet taze fasulye
1 su bardağı haşlanmış barbunya
2 diş sarımsak
1 adet kuru soğan
4 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çay kaşığı tuz

Tavaya yağ konur, ısınınca ince kıyılmış soğan ve sarımsak atılır. Bir kaç dakika sonra kuşbaşından biraz daha küçük doğranmış et eklenir. Suyunu bırakmaya başlayınca, sırasıyla ve 5'er dakika arayla jülyen şeklinde doğranmış havuç, fasulye ve kabak eklenir. En son haşlanmış barbunya eklenir, soğumaya bırakılır. Yufkalar üst üste konur. Her yufka üçgen olarak 6 parçaya kesilir. Geniş kenarına iç konur ve sarılır. (Paçanga böreği gibi) Daha sonra kızgın yağda pembe renkte kızartılır.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 06.06.2023