



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UZMAN BÖREK

3 adet günlük yufka
2 adet haşlanmış patates
1 su bardağı rende kaşar
Yarım kangal sucuk
1 çay bardağı sıvıyağ
2 adet yumurta
1 su bardağı süt

Önce iç hazırlanır. Bunun için haşlanmış patatesler rendelenir. Üzerine rende kaşar konur ve güzelce karıştırılır. Son olarak tavla zarı şeklinde doğranmış sucuk ilave edilir. Yufkalar üst üste konur. Sos olarak çukur bir kaba yumurtalar, sıvıyağ ve süt konur ve çok güzel çırpılır. Üçgen olacak şekilde 8 parçaya kesilir. İlk üçgen parça alınır, üzerine sos sürülür, ikinci üçgen bırakılır. Geniş kenarına içten konur, sağdan soldan kapattıktan sonra rulo yapılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerlerine artan sos sürülür. 180 derece fırında kıpkırmızı olana kadar pişirilir.