



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU BÖREK

6 adet yufka
300 gram tereyağı
1/2 su bardağı sıvı yağ
3 su bardağı yoğurt
Üzeri için:
2 adet yumurta sarısı
4 yemek kaşığı susam

Tereyağını eritin ve sıvı yağ ile karıştırın. Yoğurdu güzelce çırpın mayonez kıvamında olmalı, gerekirse çok az su ilave edip tekrar çırpın. Yufkalardan birisini tezgaha yayın ve üstünü bir fırça ile her yeri yağlanacak şekilde yağlayın.Çırpılmış yoğurttan yaklaşık 3 kaşık alın bir fırça yardımıyla yufkanın her yerine gelecek şekilde sürün. Üstüne ikinci yufkayı yayın, aynı işlemleri yapın ve 3. Yufkayı da serip aynı işlemleri yaptıktan sonra bir bıçak yarımı ile yufkanızı önce ikiye sonra dörde, sonra her bir parçayı 8'e olacak şekilde kesin. Geniş kenarından ucuna doğru biraz gevşek bir sigara böreği sarar gibi sarın.Diğer 3 yufkayı da bu şekilde hazırlayın, böylece 64 adet minik yoğurtlu böreğiniz olacak. Yağlı kağıt serilmiş bir fırın tepsisine dizin ve üstlerine yumurta sarısı sürüp susam serptikten sonra, önceden ısıtılmış 180 derece fırında, üstleri kızarana dek yaklaşık 20 dakika pişirin. Sıcak servis edin.