



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YOZGAT BÖREĞİ

1 yemek kaşığı (35 gr) Bizim Yağ  
Yarım kilo ıspanak  
1 baş kuru soğan  
100 gram pastırma  
1 adet domates  
1 adet yumurta  
1 çay kaşığı karabiber  
Yarım kilo yufka

İspanağı temizleyip yıkadıktan sonra, su koymadan kısık ateşte haşlıyoruz. Haşladığımız ıspanağı hafifçe eziyoruz. Bu arada bir tavaya Bizim Yağımızı alıyoruz. Soğanı yemeklik doğrayıp Bizim Yağımızla beraber kavuruyoruz. Domatesi rendeleyerek ilave ediyoruz.

Pastırmayı küçük küçük doğrayarak tavaya alıyoruz.

En son olarak da ıspanağı ve çiğ olarak malzemeye karıştıracağımız yumurtayı ve karabiberi ekliyoruz.

Yufkaların her birini 4'e bölerek içine hazırladığımız içten koyuyoruz. Muska ya da paçanga böreği şeklinde sarıyoruz. Bizim Yağ Ayçiçek'i bir tavada kızdırıyoruz. Sardığımız börekleri tavada altın sarısı renk alana dek kızartıyoruz.

Not: Kızartırken malzemelerin dışına taşmaması için böreklerin uçlarını bohça şeklinde sarın.