



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

---

## YOZGAT BÖREĞİ

Yarım kg ıspanak,  
1 baş kuru soğan,  
100 gram pastırma,  
1 adet domates,  
1 çorba kaşığı margarin,  
1 adet yumurta, karabiber,  
yarım kg yufka,  
kızartmak için sıvıyağ

İspanağı temizleyip, yıkadıktan sonra, su koymadan, kısık ateşte haşlayın. Haşladığınız ıspanağı hafifçe ezin. Bu arada bir tavaya margarinini alın. Soğanı yemeklik doğrayın. Margarinle beraber kavurun. Domatesi rendeleyerek ilave edin. Pastırmayı küçük küçük doğraya-rak tavaya alın. En son olarak da ıspanağı ve çiğ olarak malzemeye karıştıracağınız yumurtayı ve karabiberi ekleyin. Yufkaların her birini 4'e bölerek içine hazırladığınız içten koyun. Dilediğiniz şekilde sarın (muska ya da paçanga böreği gibi olabilir). Börekleri kızgın yağa atın ve altın sarısı renk alana dek kızartın.

[ML® Yozgat Böreği için tıklayın](#)

---