



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOZGAT BÖREĞİ

Yarım kg. ıspanak
1adet domates
1 adet soğan
15 dilim pastırma
3 adet hazır yufka
1 adet yumurta
2 orba kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber
Kızartma yağı

İspanağı kısık ateşte haşlayıp ezin. Tereyağda, doğranmış soğanı kavurun ve rendelenmiş domatesi ilave edin. Üstüne doğranmış pastırmağı, ıspanağı yumurtayı, karabiberi ve tuzunu ekleyin. Yufkaları dörde bölerek her birine hazırladığınız içi paylaştırıp sarın. Kızgın yağda kızartın.

[ML® Yozgat Böreğı \(görsel\)](#)