



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOZGAT BÖREĞİ

1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
Yarım kilogram ıspanak
1 baş kuru soğan
100 gram pastırma
1 adet domates
1 adet yumurta
Karabiber
Yarım kilogram yufka
Kızartmak için sıvıyağ

İspanağı temizleyip, yıkadıktan sonra, su koymadan, kısık ateşte haşlayın. Haşladığınız ıspanağı hafifçe ezin. Bu arada bir tavaya margarini alın. Soğanı yemeklik doğrayın. Margarinle beraber kavurun. Domatesi rendeleyerek ilave edin. Pastırmayı küçük küçük doğrayarak 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.