



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUVARLAK BÖREK

1 yufka
1/4 su bardağı krem peynir veya yağlı beyaz peynir
2 çorba kaşığı domates sosu veya ketçap
Yarım çay kaşığı kekik
60 gram kıyılmış salam

Yufkamızı sert bir zemin üzerine yayalım. Krem peyniri üzerine sürelim. Krem peynir yerine yağlı beyaz peynir de olabilir. Üzerine hazır domates sosu veya ketçap dökelim.

(Sosu evde kendiniz de yapabilirsiniz. Bunun için, bir veya iki domatesi rendeleyin. Küçük bir sos tenceresinde bir kaşık margarine kaynatın. Böylelikle sosunuzu hazırlamış olacaksınız.)

Kıyılmış salamları ve yarım çay kaşığı kekiği hazırlamış olduğumuz peynirli yufkanın üzerine dökelim.

Daha sonra yufkayı rulo yapalım. Bunu da bir naylona saralım. Rulo halindeki yufkayı düz bir tepsiye yerleştirerek bozulmamasını sağlayalım.

Tepsiyi buzdolabına koyarak bir saat kadar bekletelim. Bir saat sonra buzdolabından çıkardığımız rulo halindeki yufkayı ikişer santim ikişer santim eninde keserek, minik börekler hazırlayalım.

Fırını 200 derecede ısıtalım. Tepsiyi fırına sürelim ve böreğimiz altın rengini alıncaya kadar pişirelim. Servis yapalım.