



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ BÖREK (HAZIR YUFKA)

- 1 su bardağı çekirdeksiz yeşil zeytin
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 4 adet yufka
- 1 demet taze soğan
- 1 su bardağı yoğurt
- 2 adet yumurta
- 1 çay bardağı sıvı yağ

Öncelikle taze soğanı kıyıp 2 dakika kadar tereyağında kavurun. İçine bir kıyılmış zeytinleri, yumurtayı koyup karıştırın. Bir yumurtayı da sıvı yağ ve yoğurtla çırpıp yufkaları ıslatmak için kullanın. İç harcını koyup sarın, istediğiniz şekilde katlayıp tepsiye dizin. Kalan yoğurtlu karışımı üzerine süzüp 200 derecede pişirin.

