



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

LOKUM BÖREĐİ



3 adet yufka
1,5 su bardaĐı süt
1,5 çorba kaŐıĐı un
1 orba kaŐıĐı tereyağı
Yarım kangal sucuk
Pane için:
2 adet yumurta
1 su bardaĐı galeta unu
Kızartmak için:
Sıvıyağ

- # Un ve tereyağı pembeleŐene kadar kavrulur. SoĐuk süt eklenir sürekli karıŐtırarak göz göz olana kadar piŐirilir.
- # Sos soĐurken sucuk minik küp Őeklinde doĐranır. Yufkalar st üste konur. Her biri 12Őer gen parçaya kesilir.
- # SoĐuyan sosa sucuk eklenir, karıŐtırılır.
- # Yufkaların kenarına i konur. SaĐdan ve soldan katlanır ve rulo yapılır. Bütün börekler aynı Őekilde hazırlanır.
- # Börekler önce irpilmıŐ yumurtaya batırılır, sonra galeta ununa bulanır, kızgın yağda altın rengi kızartılır.
- # Ilık olarak servise sunulur.

Not: Bu börek sucuk yerine salam, pastırma kullanılarak da hazırlanabilir.