



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

DÜRÜM BÖREĐİ



3 adet yufka
1 su bardaĐı süt
1 ay bardağı sıvı yağ
1 adet yumurta
Harcı için:
300 gr kıyma
2 adet orta boy kuru soĐan
4 adet domates
3 adet sivri biber
Yarım tatlı kağığı salça
8-10 dal maydanoz
3 orba kağığı sıvı yağ
1 tatlı kağığı karabiber
1 ay bardaĐı su
1,5 tatlı kağığı tuz

- # nce i harç hazırlanır. Domates rendelenir. SoĐan, sivri biber ve maydanoz ince kıyılır.
- # Hazırlanan malzemeler derin bir kaba aktarılır. zerine salça, sıvı yağ, tuz, karabiber ve su eklenir, yoğrulur.
- # DiĐer tarafta süt, yumurta ve sıvı yağ karıŐtırılır.
- # Fırın tepsisine yağlı kağıt serilir. Yufkalar tepsinin Őekline göre, aralarına sütlü karıŐım sürülerek üst üste yerleŐtirilir.
- # Hazırlanan harç yufkanın üzerine düzgün bir Őekilde yayılır.
- # Önceden ısıtılmıŐ 190 derece fırında 30-35 dakika piŐirilir.
- # Fırından çıkıp ılıdıktan sonra yağlı kağıt yardımıyla rulo yapılır.
- # Tamamen soĐuyunca 1,5 parmak eninde dilimlenerek servise sunulur.

Not: Drm böreĐi lahmacun tadında, lezzetli ve pratik bir brektir.