



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KOLAY BÖREK (HAZIR YUFKA)

2 adet yufka
1 ay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı yoğurt
2 adet yumurta
1 su bardağı süt
½ kalıp beyaz peynir
1 su bardağı rendelenmiş taze kaşar

Yufkalar kibrit kutusu büyüklüğünde parçalara ayrılır. Diğer bütün malzeme beraberce karıştırılır. Karıştırılan malzemeye yufkalar da ilave edilir. Bu karışım payreks bir kaba dökölüp bir saat kadar buzdolabında bekletilir. Daha sonra buzdolabından çıkarılır ve bir müddet oda sıcaklığında bekletildikten sonra 170 derecedeki fırında 45 dakika pişirilir.

Not: Arzuğa göre fırına vermeden üzerine ayrıca kaşar rendelenebilir.

[ML® Tembel Böreği için tıklayın](#)