



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU YUFKA BÖREĞİ

2 adet yufka
1 demet taze soğan
1 demet maydanoz
200 gram lor peyniri
1 orba kaşığı kırmızı pul biber
3 orba kaşığı zeytinyağı
1 su bardağı yoğurt
1 ay bardağı su

Taze soğanları temizleyip ince ince kıyın. Üzerine ince doğradığınız maydanozları da ekleyip harmanlayın. Peyniri ve baharatları ekleyip iç malzemeyi hazırlayın. İstenirse içine ıspanak yaprakları da eklene bilir. Su ve yağı bir kapta çırpın. Yufkayı yayın ve üzerine sulu karışımından serpip ıslatın. Her tarafına yoğurt da sürüp yedin. Ortadan ikiye bölün ve üzerlerine iç malzemeden az miktarda serpiştirin. Büzdürerek katlayıp tepsinin ortasından gül gibi olacak şekilde dizin. Tüm tepsi dolunca üzerine bir şey sürmeden 200 derecedeki fırında 30 dakika pişirip sıcak olarak ikram edin. Yağ oranı çok az olduğu için diyet yapanlar için uygun bir börektir.