



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜL BÖREĞİ

2 yaprak yufka
2 yumurta,
1 bardak süt
1 kaşık yoğurt
1 çay bardağı zeytinyağı
Peynir, kıyma
çörekotu

HAZIRLANIŞI:

Yoğurt, süt, yağ ve yumurtayı çırpın. Yufkayı açıp üzerine bu karışımı sürün. Yufkayı dörde bölün. Kenar tarafına peynir ve kavrulmuş kıymayı ince şerit halinde yayın. Sigara böreği gibi yuvarladıktan sonra döndürerek gül şeklini verin. Dolaba atın. Biraz sonra çıkarıp tepsiye yerleştirin. Üzerine yumurta sarısı ile biraz zeytinyağı sürün. Çörekotu serperek 150 derecede, pembeleşinceye kadar pişirin.