



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVAlTI BÖREĞİ (HAZIR YUFKA)

İkbal Gürpınar

2 adet yufka

1 bardak süt

1 yumurta

Yarım çay bardağı sıvı yağ

150 gr taze kaşar rendesi

Yarım kangal sucuk

Yufkalar küçük parçalara ayrılır. Süt, yumurta ve yağ çırpılarak parçalanmış olan yufkaların üzerine dökülür, iyice karıştırılır. Yağlanmış bir fırın tepsisine yayılan sütlü yufka karışımının üzerine ufak parçalar halinde doğranmış olan sucuklar ve taze kaşar peynir rendesi serpilir. Çok pratik ve lezzetli olan bu böreğimiz 180 derecelik fırında 25 dakika pişirilerek sıcak olarak servis edilir.