



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU GÖBEĞİ BÖREK

Emine Beder

3 YUFKA 1 ÇAY BARDAĞI SIVI YAĞ
200 GR KAŞAR RENDESİ
2 YUMURTA
1 SU BARDAĞI SÜT
ÇÖREKOTU

Bir yufkayı serip, sıvı yağı sürün. Yufkayı 8 eşit üçgen halinde kesin (sigara böreği keser gibi). Geniş kenarlarına kaşar rendesi serpin. Kendi etrafında döndürerek yuvarlak şekil verin. Yağlanmış fırın kabına dizin. Bir kapta yumurtaları, sütü çırparak karıştırın. Böreklerin üzerine bolca gezdirip çörek otu serpin. Isıtılmış 220 derece ısıllı fırında altları ve üstleri pembeleşene dek pişirip hemen fırından alın.

