



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİDYE BÖREĞİ

Emel Tiryaki

3 adet yufka
2 yemek kaşığı tereyağı
1 çay bardağı su
İçi ve üzeri için:
Peynir
Maydanoz
Yumurta sarısı

Yufkalar 4 eşit parçaya bölünür. Bir parçası alınarak geniş tarafı size doğru olacak şekilde masaya serilir. Üzerine erittiğiniz tereyağı ve su karışımı sürülür. Yufkanın sivri ucu ve geniş kenarının ortası tutularak yufka büzülür kelebek şekli verilir. Kanat kısımlarını çevirerek yukarıda birleştirilir. Birleştirilen yere peynirli harç konulur ve kenarlarını kapatılarak sigara böreği sarar gibi sarılır. Tüm yufkalara aynı işlem tekrarlanır. Börekler yağlanmış tepsiye dizilerek üzerine yumurta sarısı sürerek 180 derecede kızarana kadar pişirilir.

