



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OTLU BÖREK

6 adet yufka
400 gram lor peyniri
1 ay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı süt
3 adet yumurta
2 demet maydanoz
1 demet nane

Yufkaları ıslatmak için yumurta, süt ve yağı iyice çırpın. Tepsiyeye her koyduğunuzda yufkaları bu karışım ile ıslatıp her iki yufkada bir iç harçtan koyup yufkaları kat kat döşeyin. İç harç için peyniri, kıyılmış maydanoz ve taze naneyle harmanlayıp hazırlayın. İstenilen başka otlar da koyulabilir. Börek hazır olunca kalan sıvı malzeme üzerine dökölür ve 200 derecede 35 dakika pişirilir.

