



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OTLU BÖREK

3 adet yufka
250 gr. lor peyniri
2-3 dal taze soğan
1/2 demet maydanoz ve dereotu
5-6 yaprak ıspanak
3-4 dal taze nane
Tuz
Karabiber, pul biber
1 adet yumurta
1/2 su bardağı süt
125 gr. margarin

Taze soğan, ıspanak, nane, maydanoz ve dereotunu ince kıyın. Lor peyniri ve baharatlarla karıştırın. Diğer tarafta yumurta, margarin ve sütü karıştırın. Yufkalardan birini az yağlanmış yapışmaz yüzeyli bir tavaya, kenarlardan sarkacak şekilde yerleştirin. Üzerine yumurtalı karışımdan sürün. Yufkalardan birini dörde bölüp parçaları tavaya yerleştirin. Üzerlerine yumurtalı karışımdan sürün ve otlu karışımı yayın. Kalan yufkayı da dörde bölüp harcın üzerine yerleştirin. Tekrar yumurtalı karışımdan sürün. Sarkan yufkaları üstüne kapatın ve kalan harcı sürün. Kısık ateşte, her iki tarafını da kızartın.