



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

## PEYNİRLİ GÜL BÖREĞİ

4 adet yufka  
500 gr beyaz peynir  
2 su bardağı süt  
2 adet yumurta  
2 kahve fincanı sıvıyağ

Yufkaları temiz ve kuru tezgahta üstüste koyun ve 4 eşit parçaya bölün. Derin bir kasede süt, yumurta ve sıvıyağı çırpılarak böreğin sosunu hazırlayın. Peyniri çatal yardımı ile ezin. Arzu ederseniz maydanozda kıyabilirsiniz. Yufkaların her parçasına börek sosundan fırça kullanarak güzelce sürün ve geniş kısmına peynirli içten koyup rulo şeklinde sarın. Rulo şeklinde sardığınız her parçayı kendi etrafında dolayarak fırın tepsisine yerleştirin. Bütün yufkulara aynı işlemi tekrarlayın. Fırın tepsisine dizdiğiniz böreklere kalan sosu fırça kullanarak eşit şekilde sürün.üstüne çörek otu serpin. 180 derecelik önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak servis yapın.