



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ RULO BÖREK (HAZIR YUFKA)

5 adet yufka
1 küçük paket (125 gr) margarin
2 bardak süt
4 adet yumurta
2 su bardağı dolusu rendelenmiş beyaz peynir

Sütü hafifçe ılıtıp eritilmiş margarinle karıştırın, yumurtaları da yağlı süte iyice yedirerek ilave edin. Tepsiyi yağladıktan sonra yufkaları tek tek masaya yayıp üzerine süt, yumurta ve yağ karışımını gezdirerek ikiye katlayıp yarım daire biçimine getirin. Yüzeyine sütlü karışımı sürün. Hazırlanan yarım daire biçimindeki yufkanın yüzeyine suda ıslatıp tuzunu giderdiğiniz peyniri rendeleyerek serpiştirin. Yuvarlak kenardan başlayarak gevşek bir rulo yapın; diğer yufkalara da aynı işlemi uygulayın. Ruloları yağlanmış tepsiye dizerek üzerlerine sütlü yumurta sürüp orta ısıda fırında 20-25 dakika kızartın, 10 santimetre uzunlukta dilimlere keserek servis yapın.

[ML® Makarnalı Rulo Börek \(görsel\)](#)