



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PRATİK BÖREK

- 1 adet yufka
- 1 adet yumurta
- 1 su bardağı süt
- 2 adet sosis
- 4 dilim sucuk
- 2 adet sivri biber
- 1 su bardağı taze kaşar rendesi
- sıvıyağ

Yanmaz bir tavayı sıvıyağ ile yağlayın. Yufkayı kenarları dışarıda kalacak biçimde tavaya yerleştirin. Ortasına küp şeklinde doğranmış sucukları, sosisleri, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra ince kıyılmış biberleri ve rendelenmiş kaşarı koyun. Ayrı bir kaptaki 1 adet yumurtayı ve 1 su bardağı sütü çırpın. Yufkanın içindeki malzemelerin üzerine dökün. Yufkanın kenarlarını ortada birleştirecek şekilde kapatın, daha sonra buzdolabına koyun 15 dakika bekletin. Böreği az sıvıyağ ilave ederek arkalı önlü kızartın servis yapın.

[ML® Tembelle Böreği için tıklayın](#)

