



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## 2 YUFKALI GEVREK BÖREK

2 adet yufka  
10 adet baklava yufkası  
2 çorba kaşığı tereyağı  
3 adet haşlanmış patates  
1 adet soğan  
1 demet maydanoz  
150 gram beyaz peynir  
1 yumurta

Tereyağını eritip 4 adet baklava yufkasının aralarına az miktarda sürün. Tavada rendelenmiş soğanı 3 dakika kavurup içine rendelenmiş patatesleri koyup ocaktan alın. İçine maydanozu, ince kıyıp rendelenmiş peynirle karıştırın. İçine de yumurtayı kırıp iç harcını hazırlayın. Yağlanmış baklava yufkasını tepsiye yerleştirip ince bir zemin oluşturun. İç harcı üzerine yayıp bu sefer yufkaları üzerine yerleştirin. 200 derecede üzeri kızarıncaya kadar pişirin.

Not: İstenirse normal yufkayla da hazırlanabilir.

