



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AİLE BÖREĞİ

6 adet yufka  
1 su bardağı süt  
Yarım su bardağı sıvıyağ  
2 adet yumurta  
İç için:  
Yarım kg beyaz peynir  
Yarım demet maydanoz

Süt, yumurta ve sıvıyağ iyice çırpılır. İlk yufka serilir. Üzerine bu karışım sürülür. İkincisi üzerine konur, karışım sürülür. Üçüncü yufka konur ve karışım sürülür. Yufkalar bu vaziyetteyken 6 eşit, üçgen parçaya kesilir. Geniş kenarlarına ezilmiş peynir ve kıyılmış maydanozdan oluşan iç konur. Kenarlardan katladıktan sonra rulo yapılır. Kalan üç yufka da aynen hazırlanır. Börekler yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerlerine kalan sıvı karışım sürülür. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.