



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANI BÖREĞİ

3 adet yufka
1 su bardağı su
Yarım su bardağı sıvıyağ
1 adet yumurta
İçi için:
1 küçük kalıp beyaz peynir

Yufkalar üst üste konur, üçgen, 8 parçaya kesilir. Üçgen hamurların geniş kenarına ezilmiş peynir konur. İki ucu katlanır rulo yapılır. Börekler bir kaba dizilir. Yumurta, su ve sıvıyağ çırpılır. Böreklerin üzerine gezdirilir. Buzdolabında 2 saat bekletilir. Sonra yağlı kağıt serilmiş fırın kabına börekler dizilir. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
