



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ARNAVUT BÖREĞİ (HAZIR YUFKA)

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

6 adet hazır yufka  
1 su bardağı süt  
1 su bardağı yoğurt  
1 su bardağı sıvı yağ  
2 adet yumurta (birinin sarısı üzeri için ayrılacak)  
400 gr beyaz peynir veya lor peyniri  
1 demet maydanoz (ince kıyılmış)  
Tuz, karabiber

Bir kasede süt, yoğurt, sıvı yağ ve yumurtayı çırpın. Karışımı börek sosu olarak kullanacaksınız. Peyniri bir kaba alın ve ince kıyılmış maydanozu ekleyip karıştırın. Damak tadınıza göre tuz ve karabiber ilave edin.

İlk yufkayı tezgaha serin ve üzerine hazırladığınız sos karışımından fırça yardımıyla sürün. İkinci yufkayı da üzerine serip tekrar soslayın.

Yufkaları ortadan ikiye kesin ve peynirli iç harcı geniş kenarına yerleştirerek sıkı bir şekilde rulo yapın.

Börekleri yağlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerine ayırdığınız yumurta sarısını sürün.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar, yaklaşık 25-30 dakika pişirin.

Sıcak servis edin.

