



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ASA BÖREĞİ

3 adet yufka
1 çay bardağı su
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı sıvıyağ
1 adet yumurta

İç i için:

Yarım kalıp beyaz peynir

10-15 dal maydanoz

Su, süt, sıvıyağ ve yumurta çırpılır. İlk yufka serilir, sıvı karışımından biraz sürülür. Bıçakla artı şeklinde kesilir. Ezilmiş peynirli iç uzun kenarına konur. Sağdan ve soldan katlanır. Uzun olacak şekilde rulo yapılır. Diğer yufkalar da aynı şekilde hazırlanır. Kalan sıvı karışım böreklerin üzerine sürülür. 185 derece fırında kızarana kadar pişirilir.