



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLAVA YUFKASI GİBİ YAZ BÖREĞİ

3 çorba kaşığı yoğurt
3 çorba kaşığı sıvı yağ
3 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz, karbonat
İç için:
2 adet taze soğan
Yarım demet maydanoz
Dereotu
200 gram lor peyniri
2 çorba kaşığı nişasta

Öncelikle taze soğanı yıkayıp ince ince kıyın. Maydanoz ve dereotunu da aynı şekilde hazırlayın. Üzerine lor peynir ekleyip harmanlayın. Hamuru için gerekli malzemeleri bir kabın içinde karıştırın. Yumuşak bir hamuru olana dek su ya da süt ilave edip yoğurun. Bu hamuru 20 dakika dinlendirin. 4 adet bezeye ayırın. Ve her bir bezeyi açıp üzerine buğday nişastası ve bir miktar yağ sürün. Açtığınız yufkanın bir kenarına iç harçtan koyup rulo yapın ve tepsiye kol böreği gibi dizin. Diğer yufkaları da aynı şekilde açıp hazırlayıp tepsiye dizin. 200 derecede ısıtılmış fırında 35 dakika pişmeye bırakın.