



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BAR BÖREK

3 adet yufka
1 çay bardağı yoğurt
1 adet yumurta
Yarım çay bardağı sıvıyağ
İçi için:
3 dilim beyaz peynir
Üzeri için:
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı susam

Yoğurt, yumurta ve sıvıyağ iyice çırpılır. Yufkalar üst üste konur. 6'şar üçgen parçaya kesilir. Her üçgenin üzerine fırçayla sıvı karışım sürülür. Geniş kenarlarına ezilmiş peynir konur. Sağdan ve soldan katlanır, rulo yapılır. Uzun börekler yağlanmış tepsiye konur. Üzerine yumurta sürülür, susam serpilir. 180 derecede pişirilir.