



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BASİT GÜL BÖREK

1 adet yumurta  
3 çorba kaşığı yoğurt  
1 çay bardağı sıvıyağ  
1 tatlı kaşığı tuz  
Alabildiği kadar un  
İçi için:  
Beyaz peynir

Hamur malzemesiyle yumuşağa yakın bir hamur yapılır, 20 dakika dinlendirilir. Hamur 6 parçaya ayrılır. Her parça merdaneyle yemek tabağı kadar açılır. İkiye katlanır, düz kenarına ezilmiş peynir konur ve rulo yapılır. Rulo kendi etrafında sarılarak gül şekli verilir. Yağlanmış fırın kabına dizilir. Üzerine bir şey sürülmez. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.