



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖREK KANEPE

4 yufka
200 gram lor
1 yumurta akı
2 ay bardağı süt
3 orba kaşığı zeytinyağı
1 ay bardağı su

Yumurtanın akını 1 çay bardağı sütle çırpın, loru ekleyip i malzemeyi hazırlayın. İsterseniz içine ıspanak yaprakları ekleyin. Su, kalan süt ve zeytinyağını bir kapta çırpın. Yufkayı yayın, sulu karışımından serpip ıslatın. İkinci yufkayı üzerine yerleştirin. İ malzemeyi her yerine yayın ve kalan iki yufkayı da aralarını ıslatarak üzerine kapatın. Üzerine kalan sulu karışımı döküp 200 derecedeki fırında 30 dakika pişirin. Karelere bölüp, servis tabağına alın, kürdanlar batırıp sıcak olarak ikram edin.