



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BOŞ VER BÖREĞİ

3 adet yufka
1 çay bardağı ayçiçek yağı
Yarım paket tereyağı
Üzeri için:
1 adet yumurta

Tereyağını eritiyoruz, ayçiçek yağını ekliyoruz. İlk yufka tezgaha serilir. Üzerine yağ karışımı sürüyoruz. İkinci yufka üzerine bırakıyoruz, yağ gezdiriyoruz. Son yufka ve yağı da aynen aynen yapıyoruz. Bıçak ya da ruletle uçgen olacak şekilde 16 parçaya kesiyoruz. Her bir yufkayı boş olarak rulo yapıyoruz. Börekleri yağlı kağıt serilmiş tepsiye diziyoruz. Üzerlerine çırpılmış yumurta sürüyoruz. 180 derece furunda kızarana kadar pişiriyoruz.