



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOŞNAK BÖREĞİ

4 adet yufka (isteğe bağlı olarak evde yapılmış yufka veya hazır yufka)
250 gram beyaz peynir
100 gram lor peyniri
1 su bardağı yoğurt
1/2 su bardağı sıvı yağ
3 adet yumurta
Tuz
Karabiber
1 çay bardağı süt (üzerine sürmek için)
Susam veya çörekotu (üzeri için)

Beyaz peyniri rendeleyin veya ezin. Lor peyniri ilave edin.
Yoğurdu ve sıvı yağı ekleyin. Yumurtaları ilave edin.
Tuz ve karabiberle harcı tatlandırın. Malzemeleri iyice karıştırarak iç harcı hazırlayın.
Yufkaları tezgah üzerine serin.
Her bir yufkayı elinizle aralara yağ sürerek serin. (Yufkaları ıslatmak için sıvı yağı kullanabilirsiniz.)
İlk yufkayı tezgahın üzerine serin. Hazırladığınız iç harcın yarısını yufkanın üzerine yayın.
Diğer yufkayı üzerine serip kalan iç harcı da üzerine yayın.
Yufkaları sararak rulo şeklinde oluşturun.
Ruloyu istediğiniz büyüklükteki bir tepsiye veya borcama yerleştirin.
Rulo böreğin üzerine süt sürün. Susam veya çörekotu serpin.
Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri iyice kızarana kadar pişirin.
Böreği fırından alıp, dilimleyerek servis yapabilirsiniz.

