



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BUKLE BÖREĞİ (HAZIR YUFKA)

3 adet yufka
1 çay bardağı sıvıyağ
2 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı süt
2 adet yumurta
İç i için:
Yarım kalıp beyaz peynir
10-15 dal maydanoz

Tereyağı eritilir, sıvıyağ, süt ve yumurta eklenir iyice çırpılır. İlk yufka serilir, sıvı karışımdan sürülür. Ortadan ikiye katlanır, biraz daha sıvı karışım sürülür. İç malzemesi uzunlamasına yeteri kadar konur ve rulo yapılır. Sonra rulo iki ucundan farklı yönlerde burulur. Sonra 3 parmak eninde kesilir. Diğer yufkalar aynı şekilde hazırlanır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Kalan sıvı karışım böreklerin üzerine sürülür. 180 derece sıcak fırına verilir. Kızarana kadar pişirilir.