



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BUR BÖREĞİ

8 adet milföy hamuru
3 dilim beyaz peynir
1 adet yumurta beyazı
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

4 adet milföy hamuru hafif bindirerek yan yana dizilir, yapışması için üzerinden merdane geçirilir. Kenarına yumurta beyazıyla karıştırılmış, ezilmiş beyaz peynir konur ve rulo yapılır. Bıçakla 3 parmak eninde kesilir. Her parça iki ucundan çevrilerek burulur. Diğer hamurlar da aynen yapılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Yumurta sarısı sürülür. 200 derece fırında kızarana kadar pişirilir.