



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÜZGÜ BÖREK

1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı su
4 adet yufka
3 adet haşlanmış patates
2 demet taze soğan
200 gram lor peyniri

Taze soğanları temizleyip ince ince kıyın. İsteyen kuru soğan da kullanabilir. Peyniri ve baharatları ekleyip iç malzemeyi hazırlayın. İçine haşlanmış patatesi de ekleyip ezin. Sıvı yağı bir kaba döküp üzerine su ekleyip çırpın. Yufkayı yayın ve üzerine yağlı bu karışımdan serpip ıslatın. İkinci yufkayı da üzerine yerleştirin. İç malzemeyi bir şerit gibi serpin ve yufkayı büzdürüp tepsiye dizin. Tüm tepsi dolunca 200 derecedeki fırında 35 dakika pişirip sıcak olarak ikram edin.