



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BUZLUK BÖREĞİ

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 1 Kg. yufka
- 1 Adet yumurta sarısı
- 1 Demet maydonaz

Margarini eritip bir kenara bırakınız. Yağlı peynir, maydanoz karışımını hazırlayınız Yufkayı masaya seriniz. Üstüne fırça yardımıyla margarini sür. Öbür yufkayı üstüne koyunuz. Tekrar margarin sürünüz. Önce 4de sonra tekrar 4 de üçgen şeklinde dilimleyiniz. İç malzemeyi koyup sigara böreği gibi geniş biçimde sarınız. Aynı şekilde diğer yufkalarıda hazırlayınız. Tepsie diziniz. Üstünü soğuk suyla ıslatınız. Buzluğa koyunuz. 2-3 saat donmasını bekleyiniz. Donunca üstüne yumurta sarısı sürüp, susam ve çörekotu serpip 200 derecelik fırında pişiriniz. Sıcak olarak servis ediniz.