



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÜZME BÖREK

<https://www.sabah.com.tr>

2 adet yufka
1 su bardağı sıvıyağ
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı süt
3 adet yumurta
İçi için:
300 gram lor veya beyaz peynir
Üzeri için:
1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
6-7 dal dereotu

Yufkanın birini düz bir zemine serin ve üzerine biraz sıvı yağ gezdirin. Lor veya rendelenmiş peynirin yarısını üzerine yayın. Yufkanın her iki ucunu büzerek ortaya doğru getirin. İkiye kesip, tepsiye yerleştirin. Diğer yufkayı da aynı şekilde hazırlayın. Derin bir kapta yoğurt, süt ve yumurtayı çırpın. Böreğin üzerine gezdirin ve önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Fırından aldıktan sonra sıcakken üzerine rendelenmiş kaşar peyniri ve kıyılmış dereotu serpin. Dilimleyip, sıcak olarak servis yapın.

