



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇOBAN BÖREĞİ

Malzemeler 6-8 kişilik:

2 su bardağı rendelenmiş hellim peyniri

6-7 dal taze soğan

Yarım demet maydanoz

2 çorba kaşığı sumak

Karabiber

4 adet yufka

3 çorba kaşığı sıvıyağ

1 çay bardağı su

Böreğin iç harcını hazırlamak için; rendelenmiş hellim peynirini, ince kıydığınız taze soğanı ve maydanozu, sumacı, karabiberi bir kaseye alarak karıştırın. Bir yufkanın tamamını düz bir zemine serin. Üzerine yağlı su gezdirin. Yufkanın yarısına hazırladığınız iç harcından kümeler halinde paylaşın. Diğer yarısını üzerine kapatın. Rulet yardımı ile yarım ay şeklinde kesin. Diğer yufkaları da aynı şekilde hazırlayın. Yapışmaz yüzeyli bir tavaya az miktarda sıvıyağ koyup, börekleri sık sık çevirerek önlü arkalı kızartın. Sıcak olarak servis yapın.