



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇOK KOLAY BÖREK

Malzemeler:

6 adet milföy hamuru

1 adet yumurta

Yarım kalıp beyaz peynir

Yapımı:

Yumurtanın beyazı ve ezilmiş peynir karıştırılarak iç hazırlanır. Yumuşamış milföy hamuru parmak uçlarıyla biraz büyütülür. Hamurun kenarına uzunlamasına iç konur ve rulo yapılır. Rulo 3 parçaya kesilir, kenarlarına bastırılır. Kalan 5 milföy hamuruna da aynı işlem yapılır. Tepsie dizilir, üzerine yumurta sarısı sürülür. 200 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

[ML® Tembel Böreği için tıklayın](#)