



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DEMLEME BÖREK

2 adet yumurta  
1 su bardağı un  
1 çorba kaşığı yoğurt  
Yarım paket kabartma tozu  
1 çay kaşığı tuz  
İçi için:  
2 dilim yağlı peynir  
Yağlamak için:  
1 dolu çorba kaşığı tereyağı

Yumurtalar kırılır, yoğurt ve tuz eklenir, çatalla iyice çırpılır. Üzerine un ve kabartma tozu ilave edilir. Pürüz kalmayana kadar çırpılır. Tereyağın yarısıyla tava yağlanır, karışım dökülür. Orta ateşe konur, sallandığı zaman hareket etmeye başlayınca bir tabak yardımıyla çevrilir. Tava tekrar yağlanır, çevrilmiş kısmı kaydırılır. Kapak kapatılır, 5 dakika daha pişirilir. Pizza gibi dilimleyerek sıcak servis yapılır.