



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİLİM BÖREK

- 12 adet yufka
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 adet soğan
- 1 demet maydanoz
- 150 gram beyaz peynir
- 1 adet haşlanmış patates
- 2 yumurta

Tereyağını eritip 2 yufkasının aralarına az miktarda sürün. Tavaya rendelenmiş soğanı ve patatesi ekleyip 3 dakika daha kavurup ocaktan alın. İçine maydanozu ince kıyıp rendelenmiş peynirle karıştırın. İçine de yumurtayı kırıp iç harcını hazırlayın. Yağlanmış yufkasının üzerine az miktarda yerleştirip ince rulo şeklinde sarıp hazırlayın. Buzdolabında 2 saat bekletin ve ister fırında isterseniz de yağsız tavada iki yüzünü de 5 dakika pişirin. Servis tabaklarına dizin.

