



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİLİM BÖREK

4 adet yufka
1 demet dereotu
Yarım demet maydanoz
3 adet taze soğan
300 gram lor peyniri
Sosu için:
2 adet yumurta
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı yumurta

Öncelikle yeşillikleri iyice kıyın. Bir kabın içinde peynirlerle birlikte karıştırıp içi hazırlayın. Sosu için de gerekenleri bir kabın içinde çırpın. Bu sosu bir yufkanın üzerine biraz sürüp peynirli karışımı serpin. Tekrar yufka, tekrar peynir ve yufka şeklinde hazırlayıp rulo şeklinde sarın ve dilimleyip tepsiye dizin. 200 derecede 35 dakika kadar pişmeye bırakın.