



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOKTOR ABLA BÖREĞİ

3 adet yufka
1 su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı sıvıyağ
1 adet yumurta beyazı
İç için:
1 kalıp beyaz peynir
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

Yoğurt, yumurta beyazı ve sıvıyağ bir araya getirilir ve hiç pürüz kalamayana kadar çırpılır. Yufkalar üst üste konur ve artı şeklinde kesilir. Yüzeylerine yoğurtlu karışım sürülür. Biçimi olmayan yufka parçaları, katlanarak kare şekli verilir. Ortasına ezilmiş peynir konur, bohça şeklinde katlanır. Kat yeri alta getirilerek yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürülür. 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.