



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES SUFLESİ (HAZIR YUFKA)

2 Yufka
5 Domates
1 ay bardağı Sıvı Yağ
1 ay bardağı süt
2 Yumurta
1 ay bardağı Kaşar Peyniri rendesi
2 orba kaşığı Dereotu
Biraz biberiye

Cam bir fırın kabını yağlayın. Üzerine yufka yayın. İkinci yufkayı da ufalayarak içine doldurun.5 adet domatesi küp küp kesin. Yufkanın üzerine yayın. Yarım ay bardağı sıvı yağ, 1 çay bardağı süt, iki adet çırpılmış yumurta, 1 çay bardağı kaşar peyniri rendesi, 2 çorba kaşığı kıyılmış dereotu, maydanoz ve biberiyeyi karıştırın. Yufkanın üzerine yayın. Dilerseniz tekrar kaşar peyniri rendesi serpiştirin. 200 dereceye ayarlanmış fırında 25 dakika pişirin. Kare kare keserek servis yapın.