



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ BİBERLİ BÖREK

Malzemeler

4 yufka
1 su bardağı yoğurt
3/4 su bardağı zeytinyağı
2 su bardağı rende beyaz peynir
1/2 demet maydanoz
2 sivribiber
1 domates
2 yumurta
Tuz

Bir yumurtanın sarısını kenara ayırın. Kalan yumurta akı, 1 yumurta, yoğurt, zeytinyağı ve tuzu iyice karıştırın. Düz zemine bir yufkayı yayın. Hazırladığınız karışımın yarısını bu yufkanın üzerine fırçayla sürün. İkinci yufkayı üstüne yayın. Dörde bölün. Diğer iki yufkaya da aynı işlemi uygulayın. Maydanozu ince kıyın, peynirle karıştırın. Hazırladığınız içi yufkalara pay edin. Yufkaları çok sıkmadan sigara böreği şeklinde sarın. Yağlı fırın tepsisine dizin. Yufkaların üstlerini uzunlamasına kesin domates ve biberleri dilimleyin. Kestiğiniz bölümlere domates ve biberi yerleştirin. Yumurta sarısını iyice çırpıp böreklerin üzerine sürün, önceden ısıtılmış 150 derece fırında üstleri kızarana kadar pişirin. Ilık servis yapın.