



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

EL BÖREĞİ

3 adet yufka
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çay bardağı su
İçi için:
1 su bardağı peynir
10-15 dal maydanoz
Üzeri için:
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı susam

Yufkalar üst üste konur, artı şeklinde kesilir. Her çıkan üçgen parçanın yüzeyine su yağ katışımı sürülür. Geniş kenarına iç konur, rulo yapılır. Kol böreği gibi iki kenarından içeri yuvarlanır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine çırpılmış yumurta sürülür, susam serpilir, 180 derece fırında 25 dakika pişirilir.