



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELÇİ BÖREĞİ

2 adet yufka
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı yoğurt
4 çorba kaşığı zeytinyağı
Yarım su bardağı su
300 gr beyaz peynir
Susam

Yumurta, yoğurt, zeytinyağı ve su iyice çırpılır. İlk yufka serilir, karışımdan sürülür. İkinci yufka üzerine konur, biraz daha sürülür. Ezilmiş beyaz peynir bütün yüzeye serpilir. Kenarların düz olması için dörder parmak kenarlardan katlanır. Fazla sıkı olmayan bir rulo yapılır. Üzerine kalan sıvı karışım sürülür. 2 parmak eninde verrev kasılır, yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. Üzerine susam serpilir. 180 derece fırında altın rengi alana kadar pişirilir.