



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELE SAR BÖREĞİ

4 adet günlük yufka
1 paket tereyağı
Yarım kalıp beyaz peynir
1 adet yumurta

İlk yufka tezgaha yayılır. Üzerine eritilmiş tereyağı gezdirilir, elle iyice yayılır. Buruşturarak ince uzun bir hal kazandırılır. Sonra ucundan tutulur ve bükterek elle sarılır. Yağlanmış tepsiye dikey olarak konur. Ortasına ezilmiş beyaz peynir konur. Diğer yufkalar da aynen yapılır. Bütün böreklerin üzerine çırpılmış yumurta sürülür. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.