



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GARNİTÜRLÜ GÜL BÖREĞİ

6 adet yufka
2 kase garnitür
100 gr. beyaz peynir
1 adet yumurta
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı zeytinyağı
Susam

Yufkanın iki tanesini alıp düz bir zemine serin. Üstüne 1 adet yumurta, 1 çay bardağı süt ve zeytinyağını karıştırıp yaptığınız karışımdan fırça yardımı ile sürün. Yufkayı önce ortadan ikiye daha sonrada ikiye kestiğiniz yufkaları da 3 kesip 6 eşit üçgen parça yapın.

Garnitürü iyice yıkayıp süzdükten sonra büyük bir kasede beyaz peynir ile karıştırın. Bu harcı üçgen şeklinde kestiğiniz yufkanın geniş kısmına koyarak rulo şeklinde sarın. Bu ruloyu, içine doğru kıvrarak yuvarlak gül şekli verin. Diğer yufkaları da üst üste iki tane getirip, 6 eşit parçaya bölüp karışımı sürerek, harcını koyun ve gül şekli vererek bütün yufkaları bitirin.

Yağlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerlerine yumurta, süt ve yağ ile yaptığınız karışımdan sürün. Bolca susam dökerek fırında üzerleri kızarıncaya kadar pişirin.