



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GİDİŞ BÖREĞİ

2 adet günlük yufka
1 adet yumurta
2 çorba kaşığı sıvıyağ
5 çorba kaşığı su
İçi için:
Yarım kalıp beyaz peynir
Üzeri için:
2 adet yumurta
Kızartma yağı

İlk yufka tezgaha serilir. Yüzeyine su, yumurta ve sıvıyağ karışımı sürülür. Yuvarlak kısımları katlanarak kare şekli verilir. Kuru yerleri de biraz daha sıvı karışımla ıslatılır. Ezilmiş peynir serpilir. İkinci yufka üzerine konur. Yuvarlak kısımları içeri doğru katlanır, üzerine ve kanarlarına bastırılır. Kibrit kutusu büyüklüğünde karelere kesilir. Kareler çırpılmış yumurtaya batırılır. Sonra böreklerin iki yüzü bol kızgın yağda altın rengi alana kadar kızartılır.