



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GİZ BÖREK

4 adet günlük yufka
2 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı sıvıyağ
1 çay kaşığı karbonat
1 çay kaşığı tuz
1 su bardağı un
Yarım kalıp beyaz peynir
Üzeri için:
1 adet yumurta

Yumurta, yoğurt, sıvıyağ, elenmiş un, karbonat bir araya getirilir ve kek harcı kıvamında bir hamur elde edilir. Orta boy tepsi yağlanır, ilk yufka tepsinin şekline göre buruşturarak konur. Üzerine sıvı hamurdan biraz sürülür ve ezilmiş peynir serpilir. Üç kat aynı şekilde hazırlanır. Son kat düz bir şekilde yerleştirilir. Çalkalanmış yumurta sürülür. Kare kare kesilir. 180 derece fırına sürülür. Kızarana kadar pişirilir.