



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GONCA BÖREK

2 adet yufka,
2 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri,
2 dilim hindi salamı,
2 adet patates,
yarım çay bardağı ayçiçek yağı,
1 tatlı kaşığı kekik,
tuz
ketçap

Ön hazırlık olarak patatesleri haşlayalım. Soğuyunca soyup, rendeleyelim. Yufkalardan birini masaya serelim. Üzerine bir fırça yardımıyla ayçiçek yağı sürelim. Diğer yufkayı ilk yufkanın üzerine serip tekrar yağlayalım. Rendelenmiş patatesi yufkanın üzerine serpelim. Sırasıyla üzerine rendelenmiş Ülker İçim Kaşar Peyniri, küçük küpler halinde doğranmış hindi salamı ve kekiği ilave edelim. Yufkayı rulo haline getirelim. Ruloyu temiz bir naylona sarıp buzlukta bir müddet bekletelim. Buzluktan çıkardıktan sonra ruloyu iki parmak eninde dilimler halinde keselim. Yağlanmış tepsiye dizip fırına verelim. 200 dereceli fırında altı üstü kızarana dek pişirelim.