



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜL BÖREĞİ (HAZIR YUFKADAN)

2 Adet Yumurta
1/2 Kg Yufka
100 gr Kaşar Peyniri
1/2 Litre Süt
1 Çay Bardağı Margarin

Yufkaları üst üste sererek 4 eşit parçaya bölün. Elde ettiğiniz her üçgen parçaya erimiş margarini sürün. Üzerine kaşar rendesini serpin. Pastırmaları küçük küçük doğrayarak serpin. Üçgen parçaları rulo yaparak sarın. Bir ucundan tutup kendi etrafında döndürerek daire şekli verin. Hafifçe yağlanmış fırın tepsisine börekleri dizin. Yumurtaları çırpın. Böreklerin üzerine sütlü yumurta harcı gezdirin. Çörekotu serpiştirip, önceden ısıtılmış orta ısı fırında börekleri pişirin.

[ML® Gül Böreği \(Mantarlı\) için tıklayın](#)

