



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAZIR YUFKADAN PEYNİRLİ GÜL BÖREĞİ

2 adet yufka
200 gr beyaz peynir
1 su bardağı süt
1 adet yumurta
1 kahve fincanı sıvıyağ

- 1- Böreğin sosunu hazırlamak için süt, yumurta ve sıvıyağı bir kaseye koyarak çırpın.
- 2- Peyniri rendeleyin ya da çatal yardımıyla ezin. Yufkaları 4 parçaya bölün.
- 3- Her parçaya fırça yardımıyla hazırladığınız börek sosundan sürün ve yufkanın size bakan geniş kısmına peynir parçalarını serpiştirin.
- 4- Yufkayı rulo şeklinde sarın, kendi etrafında dolayıp fırça yardımıyla kalan harçtan üzerine ve yanlarına sürün.
- 5- Tüm yufkalara aynı işlemi uygulayın ve börekleri fırın tepsisine dizin.
- 6- 200 derece önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin.