



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜL BÖREĞİ

Malzemeler:

2 yumurta,
1 kg. yufka,
1 bardak sıvıyağ,
yarım kg. yoğurt,
yarım demet maydanoz,
250 gr. peynir,
1 tatlı kaşığı çörekotu,
1 tatlı kaşığı susam.

Hazırlanışı:

Bir kaba yoğurdu koyarak iyice çırpalım. Üzerine yumurtaları kırıp sıvıyağı dökelim ve karıştıralım. Masaya yaydığımız bir yufkanın üzerine hazırlamış olduğumuz karışımdan bir iki kaşık alarak her tarafına eşit şekilde serpiştirelim. Üzerine ikinci yufkayı koyarak aynı işlemi tekrarlayalım. Diğer yufkaları da aynı şekilde yerleştirip dörde bölelim. Bölünmüş yufkaların geniş kısmına kıyılmış maydanoz ve peynir koyarak yanlarını içe kapatmadan gül şekli vererek yağlanmış tepsiye dizelim. Kalan yağı ve çörekotunu üzerine döküp susam serpiştirelim. Önceden ısıtılmış orta dereceli fırında altı ve üstü pembeleşinceye kadar pişirip sıcak olarak servis yapalım.

[ML® Gül Tatlısı için tıklayın](#)