



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜL BÖREĞİ

5 adet yufka
4 adet haşlanmış patates
200 gram lor peyniri
1 adet soğan
1 çay bardağı zeytinyağı
1 su bardağı süt
Yarım demet maydanoz
Tuz
Kimyon ve karabiber

Öncelikle haşlanmış patatesleri rendeleyin. İçine peynir kıyılmış maydanoz ve rendelenmiş soğanı ekleyip karıştırıp iç harcı hazırlayın. Yufkaları da süt ve yağla güzelce her birini ıslatın. Yufkaları dört parçaya bölüp iç harcını yerleştirip rulo yapın. Her bir ruloyu da gül gibi sarıp tepsiye dizin. 200 derecede 40 dakika kadar pişirip sıcak olarak servis yapın.

