



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ GÜL BÖREĞİ

Fatoş Aktaş

6 adet hazır yufka
2 su bardağı yoğurt
1,5 su bardağı sıvı yağ
400 gr lor peyniri
½ maydanoz
1 adet yumurta sarısı
Susam
Çörekotu

2 su bardağı yoğurt ve 15 su bardağı sıvıyağı karıştırarak bir sos hazırlayalım. 1 bütün yufkamızı alalım ve hazırladığımız sostan yufkamızın her yerine sürelim. Bütün halindeki sos sürdüğümüz yufkamızı 4 eşit parçaya bölelim. Üçgen şeklindeki yufkamızın en geniş yerine peynirli harçtan koyup rulo yapalım. Sonra yuvarlayıp gül şeklini verelim. Bu işlemi bütün yufkalarımıza uygulayalım. Artan yoğurtlu sıvı yağlı sostan böreklerimizin üzerine bir fırça yardımı ile sürelim. En son yumurta sarısı, susam ve çörekotu serpip 180 derecede 35-40 dk pişirelim.

