



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GÜL BÖREĞİ

180 g Maggi Patates Püresi  
800 ml su  
½ demet maydanoz  
¼ demet taze soğan  
6 adet yufka  
1 adet yumurta  
100 ml süt  
50 ml sıvı yağ  
1 g karabiber  
1 g pul biber  
20 g çörekotu

Fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıtın.

Taze soğan ve maydanozu ince ince kıyın.

Suyu kaynatın ve bir kaba alın. Maggi Patates Püresi, karabiber ve pul biberi ilave edip karıştırın.

Kıydığınız taze soğan ve maydanozu karışıma ekleyip biraz daha karıştırıp harç elde edin.

Yufkaları üst üste açın ve ikiye bölün.

İç harcı 12 eşit parçaya bölün. Her bir yufkaya elde ettiğiniz püre karışımından koyup rulo şeklinde sarın.

Fırın tepsisini yağlayın ve sardığınız yufkaları gül şekli vererek tepsiye dizin.

Bir kap içinde süt, yumurta ve sıvı yağı çırpın ve yufkaların üzerine fırça yardımı ile sürün.

Çörekotu serperek 20 dakika pişirin ve sıcak servis edin.

