



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜL BÖREĞİ

Malzemeler: (4 kişilik)

5 adet yufka

150 gr. Süttaş Taze Kaşar Peynir

1 çorba kaşığı Süttaş Tereyağı

4 çorba kaşığı Süttaş Yoğurt

3 adet yumurta

1 çay bardağı sızma yağı

2 adet haşlanmış patates

Kırmızı pul biber, karabiber

Yapılışı

Yumurtayı, Süttaş Yoğurt'u ve sıvı yağı derin bir kaptan çırpın. Yufkaları büyük üçgenler şeklinde dörde bölün.

Karışımı fırçayla yufkalara sürün. Patatesi, Süttaş Taze Kaşar Peyniri'ni ve Süttaş Tereyağı'nı karıştırıp,

baharatları ekleyin. Harcı üçgenlerin geniş kenarına bir yemek kaşığı kadar koyun ve rulo şeklinde sarın. Ruloyu

içe doğru sararak gül şeklini verin ve tepsiye dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürün. 200 °C'lik fırında 30 dakika pişirdikten sonra servis edin.