



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GÜLLAÇ BÖREĞİ

<https://www.elele.com.tr>

3 yumurta  
2 su bardağı süt  
Tuz  
1/3 su bardağı Ayçiçek yağı  
1 paket güllaç yaprağı  
İç harcı için:  
2 kırmızı biber  
4 yemek kaşığı zeytinyağı  
150 g lor peyniri  
Tuz  
Karabiber

Geniş bir kaseye yumurtaları kırın. Ilık süt, tuz ve Ayçiçek yağını ekleyip karıştırın. Yuvarlak bir fırın tepsisini yağlayın. Güllaç yapraklarının yarısını iri parçalar halinde kırın ve aralarına hazırladığınız karışımdan dökerek tepsiye dizin. Kırmızı biberleri ince şeritler halinde doğrayıp zeytinyağında soteleyin. Lor peyniri, tuz ve karabiber ekleyip karıştırın. Karışımı tepsideki güllaçların üzerine yayın. Kalan güllaç yapraklarını da kırın. Sos ile ıslatarak harcin üzerine kapatın. Kalan sosu üzerine gezdirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarıncaya kadar pişirin. Dilimleyerek servis yapın.

