



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAFİF BÖREK

150 gr margarin
2 yufka
2 yumurta
100gr peynir
3dal taze soğan
1'er tutam; dereotu, maydanoz, tuz, karabiber

Kabaklar soyulup rendeleyin Soğanı küçük küçük doğrayın.Bir kaşık sana yağında soğanı ve kabakları suyunu çekinceye kadar soteleyin. Yufkaları erişte büyüklüğünde kıyılın. Maydanoz ve dereotu kıyılın. Kaşar peyniri rendeleyin. Beyaz peynir ovalayın. Tüm malzeme karıştırma kabına alınır yumurtalar ve erimiş margarini ekleyip karıştırın. Hafif yağlanmış borcama boşaltın. Önceden 180 C ısıtılmış fırında üzeri kızarıncaya dek pişirin.

