



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAFİF BÖREK

Malzeme:

5 adet hazır yufka
1 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
½ su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı süt
yarım demet maydanoz
Göz kararı çörekotu

İç harç: Beyaz peynir ile kaşar peyniri rendesi karışımı ile maydanoz karıştırılır. Yufkaların arasına sürmek için sos: Yumurta, yoğurt, süt ve sıvıyağ karıştırılır. Yağın birazı ile borcam(veya tepsi) yağlanır. Böreğin Yapılışı: Yağlanmış tepsinin üzerine yufkardan biri serilir. Yufkaların her katına hazırlanan sos sürülür. Arasına hazırlanan iç harç konulup işleme aynen devam edilir. Tepsinin altına serilen yufkayla üstü kapanır. Kalan sos böreğin üzerine dökülür. Arzuya göre çörekotu serpilir. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında 30 dk pişirilir. Böreğimiz hazır.