



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMARAT HATUN BÖREĞİ

4 adet günlük yufka
1 adet yumurta
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı ayçiçek yağı
Yarım kalıp beyaz peynir

Önce bir tasta yumurta, süt ve ayçiçek yağı çırpılır. İlk yufka serilir, yüzeyine bu karışım sürülür. Ufalanmış beyaz peynir serpilir. Sonra büzdüre büzdüre toplanır ve yağlanmış tepsiye konur. Diğerleri de aynı şekilde hazırlanır ve tepsiye yan yana konur. 180 derece fırına verilir, altın rengini alana kadar pişirilir. Bıçakla uygun büyüklükte kesilir ve ikram edilir.
