



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HANIM ÇANTASI

3 adet günlük yufka
1 su bardağı su
Yarım su bardağı sıvıyağ
1 adet yumurta
İç için.
3 dilim beyaz peynir
10-15 dal dereotu

Yumurta, su ve sıvıyağ bir kaptaki çırpılır. İç için kıyılmış dereotu ve ezilmiş peynir karıştırılır. İlk yufka masaya serilir. Yüzeyine sıvı karışımdan biraz sürülür. Yuvarlak kısımları içe doğru katlanarak kare şekli verilir. Biraz daha sıvı karışım sürülür. Bıçakla artı şeklinde kesilir. Bu şekilde 4 kare yufka elde edilmiş olur. Ortalarına iç konur, bohça gibi katlanır. Kat yeri alta gelecek şekilde yağlanmış tepsiye dizilir. Diğer yufklar da aynı şekilde yapılır. Üzerlerine kalan sıvı karışım sürülür. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.