



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAFES BÖREĞİ

125 gr sana hamur işi
4 çorba kaşığı yoğurt
1, çay kaşığı karbonat
2 subardağı un
1 demet matdonoz
1 çaybardağı süt
1 yumurta sarısı
yarım kg peynir

Bir kaba oda ısısında yumuşamış sana yağını yoğurdu koyun karbonatı unu da ekleyelim iyice yoğuralım kulak memesi yumuşaklığında bir kıvam olacak
ceviz büyüklüğünde 1 parça koparalım hamurdan
kalan hamuru yuvarlak bir kalıbaveya tepsiye yayın
peyniri rendeleyin ince kıyılmış maydonozu karıştırın ve hamurun üzerine yayın ayırssığımız hamurdan ince şeritler yapın ve hamurun üzerine kafes şeklinde yerleştirin süt ve yumurta sarısını çırpın hamurun üzerine sürün
önceden 200 derecede ısıtılmış fırında kızaranakadar pişirin.