



## KAHVALTILIK BÖREK

- 1 adet yufka
- 200 gram beyaz peynir
- 6 dal kıyılmış maydanoz
- 1 adet soğan
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 çay bardağı galeta unu

Yufkayı tezgâh üzerinde hafifçe yağlayıp 4 parçaya bölün. Ayrı bir yerde peynir, rendelenmiş soğan ve kıyılmış maydanozu karıştırıp yufkaların içine koyup sarın. Yağlanmış tepsiye galeta unu serpin. Üzerine yufkaları yuvarlak gül böreği şeklinde yerleştirin, üzerine yağ sürüp galeta unu serpin. 200 derecede 15 dakika pişirin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 22.08.2023