



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAZIR YUFKADAN KAHVALTI BÖREĞİ

1 adet yufka (3 kişilik için)
250 gram kaşar peyniri rende (varsa alternatif başka peynirler de olur)
Dilimlenmiş sucuk (miktarı size kalmış)
İnce doğranmış yeşil biber
2 yumurta sarısı (çırpılmış)
Galeta unu
Tuz

Kahvaltılık Börek için öncelikle 1 yufkayı 6 eşit üçgen parçalara kesiyoruz. Yine ayrı bir kapta kaşar rendesi, dilimlenmiş sucuk ve ince doğranmış yeşil biberi karıştırıyoruz. Daha sonra üçgen yufkaların her birine eşit miktarda ekleyecek şekilde içlerine koyup kapatıyoruz. Hepsini bu şekilde sardıktan sonra tuz ile çırpılmış yumurta sarılarına tek tek bütün böreklerini buluyoruz. Daha sonra da galeta ununa buluyoruz. Bu şekilde hepsini hazırladıktan sonra içerisinde kızmış yağ olan tavaya atıyoruz. İki yönünü de kızarttıktan sonra servis ediyoruz.

