



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVALTI BÖREĐİ

- 4 adet yufka
- 1 adet haşlanmış patates
- 1 demet taze soğan
- 100 gram lor peyniri
- 10 adet zeytin
- 1 yumurta
- 1 ay bardağı süt
- 3 orba kaşığı zeytinyağı
- 1 ay bardağı su

Taze soğanları temizleyip ince ince kıyın. Üzerine yumurtanın akını da ekleyip harmanlayın. Peyniri, zeytini ve baharatları ekleyip iç malzemeyi hazırlayın. İçine haşlanmış patatesi de ekleyip ezin. Su, süt ve yağı bir kapta çırpın. Yufkayı yayın ve üzerine sulu karışımından serpip ıslatın. İkinci yufkayı da üzerine yerleştirin. Uzun şeritler halinde kesin. İç malzemeyi bir şeridin ucuna yerleştirip muska şeklinde katlayın. Tüm tepsi dolunca üzerine yumurta sarısı sürüp 200 derecedeki fırında 30 dakika pişirip sıcak olarak ikram edin.