



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAHVALTILIK ÇITIR PANE BÖREĞİ

- 2 adet yufka
- 1 küçük kase kaşar peyniri
- 1 su bardağı süt
- 1 küçük kase sucuk
- 1 paket pane harcı
- 5 dal Nane Yaprığı
- 2 adet yumurta
- 3 Yemek Kaşığı Sana Klasik

Sucuk,kaşar ve nane yapraklarını küçük halde doğrayın. Yufkayı dört eşit parçaya bölün ve içine sucuk,kaşar ve naneleri koyup kapatın. Yumurtayı çırpın sütü içine dökün. Börekleri önce yumurta ile süte sonra da pane harcına bulayın. Margarini tavada eritip kızdırın ve börekleri kızartın.