



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARNİYARİK BÖREĞİ

3 adet yufka
1 yemek kaşığı margarin
1 adet yumurta
200 gr peynir
1 demet maydanoz
2 adet domates
6 adet sivri biber
Üzerine susam veya çörekotu

Öncelikle yufkaları 4'er parçaya ayırın. Her bir parçaya sıvı yağ sürün. Üçgen parçanın yuvarlak kenarından 1 cm genişliğinde bir şerit keserek ayırın. Üçgen parçayı uzun kenarından başlayarak rulo şeklinde sarın. Yufkanın ortasına geldiğinizde ayırdığınız 1 cm şeridi dikey olarak ortasına yerleştirip sarmaya devam edin. Rulonun iki ucunu üst üste gelecek şekilde birleştirin ve şeridin kalan kısmıyla sarıp karniyarık şeklini verin. Maydanozu yıkayıp ince ince kıyın. Peynirle karıştırıp yufkanın içine doldurun. Domates dilimleri ve ikiye kesilmiş biber ile süsleyin. Yumurtayı üzerine sürüp ve çörek otu veya susam serpelim. Orta ısıda fırında 30-35 dk. kızarıncaya kadar pişirin.