



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARS BÖREĞİ

1/2 kilo süt
125 gram tereyağı
4 yumurta
Yarım demet maydanoz
200 gram beyaz peynir
175 gram un
Tuz

Unu bir kap içine eleyiniz. Yumurtayı içine kırıp, telle kaşırtınız. Erimiş yağ koyup, tekrar karıştırınız. Diğer tarafta 20 santimlik tavayı hafifçe yağlayınız ve ateşte kızdırınız. Sütlü hamurdan yarım kepçe koyup sallıyarak 2-3 milimetre incelikte pişiriniz. Her iki tarafını tavada çeviriniz. İki tarafını da kızarttıktan sonra, bir tepsiye alınız. İçerisine hazırlanan maydanozlu peynirli iç koyup, rulo şeklinde sarınız.