



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KATLAMA LAVAŞ BÖREĞİ

5 adet lavaş
Yarım kalıp beyaz peynir
1.5 su bardağı süt
2 adet yumurta
Yarım su bardağı sıvıyağ

Peynir ezilir, lavaşların kenarına konur ve rulo yapılır. Yağlanmış fırın kabına dizilir. Süt, yumurtalar ve sıvıyağ iyice çırpılır. Lavaş rulolarının üzerine gezdirilir. Buzdolabına konur, en az 2 saat dinlendirilir. Sonra 180 derece fırına verilir. Kızarana kadar pişirilir. Sonra bir kaç parçaya keserek servise sunulur.