



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESME BÖREK

4 adet yufka
1 küçük kalıp ezilmiş beyaz peynir
Yarım demet kıyılmış maydanoz
2 su bardağı süt
Yarım su bardağı sıvıyağ
1 adet yumurta akı
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

Süt, yağ ve yumurta akı çırpılır. İlk yufka tezgaha serilir. Yüzeyine sütlü karışımın dörtte biri sürülür. Üzerine ikinci yufka yerleştirilir. Karışımın dörtte biri daha sürüldükten sonra maydanoz ve peynir karışımından oluşan için yarısı serilir. Yuvarlak kısımları kesilir. Yufkanın üzerine atılır. Sonra sıkı olmayan bir rulo yapılır. Rulo 3 parmak eninde bıçakla kesilir. Yağlanmış fırın tepsisine dizilir. Diğer iki yufka da aynı şekilde yapılır. Üzerine yumurta sarısı sürülür. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.