



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KİBRİT ÇÖPÜ BÖREĞİ

4 adet yufka
1 su bardağı süt
1 adet yumurta
1 kahve fincanı sıvıyağ
İç için:
2 adet ince pırasa
4 adet havuç
3 çorba kaşığı zeytinyağı
4 dilim taze kaşar
1 çay kaşığı tuz

Havuç soyulur. Havuç, pırasa ve kaşar peyniri kibrit çöpü şeklinde doğranır. Tavaya zeytinyağı konur, havuç ve pırasa atılır. Gevşeyene kadar kavrulur ve tuz ilave edilir. İç soğurken sıvı malzeme çırpılır. İlk yufka serilir, yüzeyine sıvı karışım sürülür. İkincisi üzerine konur ve 8 eşit üçgen parçaya kesilir. Diğer iki yufka da aynen hazırlanır. Kenarlarına iç konur, kaşar da bölüştürülür ve kalın sigara böreği gibi sarılır. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. Üzerlerine kalan sıvı karışım sürülür. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.