



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KIRMA BÖREĞİ

2 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı

250 gr Lor Peyniri

1 Çay Kaşığı tuz

1 Adet yumurta

4 Yemek Kaşığı sıvı yağ

5 Adet yufka

3 Kase yoğurt

ÖNCELİKLE SANA YAĞINI ERİTİP ILIK HALDE İKEN 1 KAŞIK TEPŞİNİN İÇİNE SÜRÜP KALANINI YOĞURDUN İÇİNE EKLEYORUZ, YUMURTA,SIVI YAĞI VE TUZUDA YOĞURDUN İÇİNE EKLEYİP ONLARI GÜZELCE KARIŞTIYORUZ. DAHA SONRA YUFKALARIN HER BİRİSİNİN YARISINA KADAR BU SIVI MALZEMEYİ FIRÇA İLE SÜRDÜKTEN SONRA ÜZERİNE LOR PEYNİRİ KOYUP YUFKANIN KALAN YARIM KISMINI ÜZERİNE KAPAK GİBİ KAPATIYORUZ. SONRA ELİMİZ İLE YUFKALARI BÜZÜYÖRÜZ SONRA YUFKAYI 5 EŞİT PARÇAYA BÖLÜP FIRIN TEPŞİSİNE YAN YANA DİZİYÖRÜZ. TÜM YUFKALARA AYNİ İŞLEMİ UYGULUYORUZ.EN SONUNDA KALAN SIVI MALZEMENİN TAMAMINI YUFKALARIN ÜZERİNE DÖKÜP FIRINDA ÜZERİ KIZARANA KADAR PİŞİRİYÖRÜZ.