



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KITIR ÇİÇEK BÖREK

2 Yaprak yufka
100 gr taze kaşar
100 gr salam
Kızartma yağı
Bir miktar Kürdan

Yufkalar çiçek kurabiye kalıpları ile kesilir. Salamlar ve taze kaşarda ince dilimle halinde kesilir. Daha sonra bir yufka, bir peynir, bir yufka, bir peynir, bir yufka, bir peynir, bir yufka, bir peynir, bir yufka şeklinde 5 sıra yufka hazırlanıp kürdanlara geçirilerek kızgın yağda kızartılır, havlu kağıt serilmiş tabağa çıkarılarak fazla yağı alınır ve servis yapılır.

