



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY BÖREK (HAZIR YUFKADAN)

3 adet yufka
125 gr. margarin
3 yumurta
5-6 kaşık yoğurt
Rende kaşar peyniri
Kızartma yağ

3 yumurtayı, erimiş margarini, yoğurdu bir kaba koyup hepsini karıştırınız.
1 adet yufkayı bir yere yayınız üzerine yukardaki karışımı yayınız.
Üzerine ikinci yufkayı koyup onun da üzerine bu karışımı koyunuz.
3'üncü yufkayı da koyup kalan karışımı koyup yufkaları rulo şeklinde sarınız.
Rulo şeklindeki yufkayı nemli bir beze sarıp buzdolabında dondurunuz.
Donan yufkaları parmak genişliğinde kesiniz.
Kesilen yufkaları bol yağda kızartınız.
Yufkaları tabağa alınca üzerine bol kaşar peyniri serpiniz.

Not: Bu yufka dolapta birkaç gün kalıp sonra da yapabilirsiniz.

[ML® Fiyonk Böreği için tıklayın](#)