



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KOLAY BÖREK

<https://kalbinidinlesen.com>

1 dilim tam buğday unlu ekmek - 180 gr  
1 su bardağı yağsız süt - 200 gr  
3 yumurta -150 gr  
Lor peyniri (keçi loru mümkünse) - 150 gr  
Yarım demet kıyılmış maydanoz - 30 gr  
Yarım su bardağı rendelenmiş yağsız kaşar - 100 gr

Yumurtayı süt ile çırpın. Bayatlamış ekmeği elinizle ufalayın. Karışımın yapışmaması için fırın kabını çok az yağlayın. Fırın kabına yumurtanın yarısını dökün üzerine ekmekleri ekleyin. Lor peynirini ve maydanozu ekleyin. Kalan yumurtayı üzerine dökün. Son olarak üzerine rendelenmiş kaşar peynir ekleyin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15-20 dakika pişirin.