



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY BÖREK

2 su bardağı yoğurt
3 yumurta
1 çay kaşığı kabartma tozu
Küçük bir kalıp beyaz peynir
2-3 çay kaşığı tuz
Aldığı kadar un
Kızartmak için ayçiçek veya zeytinyağı (2 su bardağı)

1- Rendelenmiş peynir, yoğurt, yumurta, tuz ve kabartma tozu karıştırılır.
2- Aldığı kadar elenmiş un ile çok yumuşak bir hamur yapılır.
3- Bolca unlanıp 1 cm. kalınlığında açılır. Üç parmak genişliğinde karelere kesilir.
4- Kızgın yağda hafif sallanarak kızartılır. Fazla yağı çekmesi için kağıt üzerine çıkarılır.

[ML® Tembel Böreği için tıklayın](#)[ML® Fiyonk Böreği için tıklayın](#)[ML® Çabuk Börek için tıklayın](#)
[ML® Çabuk Börek \(görsel\)](#)