



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY GÜL BÖREĞİ

3 adet yufka
Kızartma yağı
100 gr. yumuşak beyazpeynir

Yufkayı düzgün bir yere serip, bardak veya nemse kalıbıyla yuvarlak yuvarlak kesiniz.
Yufkaların hepsinden yuvarlak parçalar kesip, hazırlayınız.
Peyniri bir çatalla iyice ezip, bulamaç haline getiriniz.
Her yuvarlağın üzerine ezilmiş peynirden azar azar sürüp, 5 yuvarlağı üst üste koyup, biraz bastırınız.
Bütün yufkalardan böyle beşerli grupları hazırlayıp, buzdolabında 1-2 saat bekletiniz.
Donunca kızartma yağını derin bir kaba koyup, kızdırınız.
Börekleri içine atıp, altını ve üstünü pembe renkte kızartınız.
Süzgece çıkarıp, yağlarını süzdürünüz.
Hafif ılıkken servis yapınız.
