



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY KAHVALTI BÖREĞİ

2 tane yumurta
1 çay bardağı sıvı yağ
3 adet yufka
1,5 çay bardağı süt
İç harcı için:
Yarım su bardağı yağsız sert peynir
10 dal maydanoz

Geniş bir tavayı sıvı yağ ile yağlayıp yufkanın birini kenarlardan sarkacak şekilde yayın. Derin bir kaba süt, sıvı yağ, yumurta koyup iyice çırpın ve tavaya serdiğiniz yufkanın üstüne 4-5 yemek kaşığı bu karışımdan sürün. Yağlanmış olan yufkanın üstüne kalan iki yufkadan bir tanesini 5-6 parçaya bölüp kırıştırarak serin. Üzerine yeniden hazırladığınız yağlı harçtan 4-5 yemek kaşığı sürün. Bir kabin içinde ezilmiş peyniri ve küçük küçük doğranmış maydanozları iyice karıştırın ve bu harcı yufkanın üstüne her yere eşit olacak şekilde yayın. Son yufkayı da yine aynı şekilde 5-6 parçaya bölüp kırıştırarak üzerine serin ve kalan yağlı harcı dökün. Son olarak en alta serdiğiniz yufkanın kenarlarını katlayarak böreği kapatın. Tavanın altını orta ateşte olacak şekilde açın. Böreği çift taraflı kızarmak üzere pişirin. Ocağı kapatıp sıcak olarak servis yapın.

