



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY KARNİYARİK BÖREĞİ

- 4 adet yufka
- 1 kilo ıspanak
- 1 demet taze soğan
- 200 gram lor peyniri
- 1 yumurta
- 1 ay bardağı süt
- 3 orba kaşığı zeytinyağı
- 1 ay bardağı su

Taze soğanları ve ıspanakları temizleyip ince ince kıyın. Üzerine yumurtanın akını da ekleyip harmanlayın. Peyniri ve baharatları ekleyip iç malzemeyi hazırlayın. Su, süt ve yağı bir kaptaki çırpın. Yufkayı yayın ve üzerine sulu karışımdan serpip ıslatın. İkinci yufkayı da üzerine yerleştirin. İç malzemeyi üçgen şeklinde kesilmiş yufkaların içine koyup geniş sigara böreği gibi sarıp ortasını kesin. Domates ve biber dilimlerini koyun. 200 derecedeki fırında 30 dakika pişirip sıcak olarak ikram edin.

