



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY SANA BÖREĞİ

Ayşe Tüter

3 adet yufka
125 gr. margarin
1 yumurta
1 komposto kasesi beyaz peynir
Yarım demet maydanoz

Yağ eritilir, yufkalar üst üste yağlanır, önce artı şeklinde kesilir. Kesilen yufkalar bir daha ortadan bölünür. Peynir, maydanoz, yumurta akını karıştırıp böreklerin ortalarına koyalım ve büyük sigara böreği şeklinde saralım. Yarım saat dolapta bekletelim, verevine ortadan keselim. Tepsie dizelim, yumurta sarısı sürüp sıcak fırında pişirelim.