



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY YUFKA BÖREĞİ

4 kişilik
200 gr beyaz peynir veya çökelek
Yarım demet dereotu
Yarım demet maydanoz
Yarım demet taze nane
1 yumurta
3 adet hazır yufka
Kızartmak için sıvıyağ

Peyniri bir kâbın içine ufalayın. Yeşillikleri yıkayıp kurulaşın. Yaprak kısımlarını ayırıp saplarını attıktan sonra yeşillikleri incecik kıyın. Peynire ilave edin. Yumurtayı da kırıp hepsini bir çatalla ezerek karıştırın. Yufkaları 5-6 cm eninde uzun şeritler halinde kesin. Uç kısımlarına otlu peynirli karışımdan koyup üçgen şeklinde katlayın. Kızgın yağda kızartıp börekleri kağıt havlu üzerine çıkarın. Sıcak olarak servis yapın.